DOMORI

CACAO CULTURE

THE WHOLE BOOK OF DOMORI

The way to use Domori
Mode d'emploi de Domori

EDITION DECEMBER 2011

DOMORI DETIENT LA SUPREMATIE EN MATIERE DE DIFFERENCE

DOMORI MEANS DIFFERENCE

La première entreprise au monde qui a créé et a divulgué aux consommateurs un code de dégustation du chocolat et qui a défini quelles doivent être les caractéristiques d'un chocolat extraordinaire: aromaticité, rondeur, pureté et persistance. La première entreprise au monde qui satisfait aux deux critères suivants: travailler plus d'une dizaine de variétés de cacao de pays différents et travailler uniquement du cacao de première qualité à savoir le cacao aromatique (Criollo, Trinitario et Nacional) qui ne représente que 10% à peine de la récolte mondiale. La première entreprise au monde qui a réalisé un produit 100% de pâte de cacao avec les caractéristiques suivantes : rond, persistant, peu amer et peu astringent. La première entreprise au monde qui a récupéré d'antiques variétés de cacao Criollo et les a traitées.

OÙ LE CACAO DEVIENT-IL DOMORI

Les établissements de None, dans la province de Turin, conçus et réalisés pour préserver l'identité sensorielle des différentes variétés de cacao pendant la transformation en chocolat extra sont le cœur Italien de Domori. Le cacao passe dans la salle de torréfaction où l'homme et la machine partagent le privilège d'assister aux réactions enzymatiques qui se développent pendant la torréfaction. Le cacao est versé dans un concasseur qui sert à le décortiquer, à savoir séparer les coques du cacao de son cœur ou cotylédon dit également le grué. Le grué passe ensuite dans la salle d'affinage où se déroulent :

- le broyage, soit la réduction du grué en une pâte liquide (grâce à la rupture des parois cellulaires et par friction le beurre de cacao sort et le mélange devient liquide) ;
- l'affinage (avec le sucre selon la formule), c'est-à dire la réduction de la granulométrie des particules à environ 18 microns ;
- le conchage qui permet l'évaporation de l'humidité restante et des acides volatils et la dispersion des solides (sucre et partie sèche du cacao).

Le processus de fabrication Domori est un processus à "bas impact" sur le cacao grâce à :

- de basses températures ;
- à la souplesse du processus de fabrication qui prévoit moins de machines et moins de cycles.

The first Company in the world that created and offered to consumers a chocolate testing code and defined which are the mandatory requirements for extraordinary chocolate: fragrance, fullness, purity and intensity. The first Company in the world that meets both the following requirements: processing more than ten varieties of cocoa from different Countries and processing only superior cocoa: the aromatic one (Criollo, Trinitario and Nacional), which represent less than 10% of the world's overall harvest.
The first Company in the world that produced 100% cocoa paste with the following highlights: full, intense, only slightly bitter and only slightly astringent. The first Company in the world that was able to recover ancient varieties of Criollo cocoa and to process them.

WHERE COCOA BECOMES DOMORI

The None facility, in the municipal district of Turin, has been designed and built to maintain the sensory identity of the various varieties of cocoa when they are transformed into extra bitter chocolate, Domori's Italian heart. The cocoa moves into the toasting chamber where man and machine share the privilege of witnessing the enzymatic reactions that take place during toasting. The cocoa is poured in the cocoa grinder, which separates the cocoa's skin from its heart or cotyledon. The ground cocoa then moves to the refining chamber where the following steps take place:

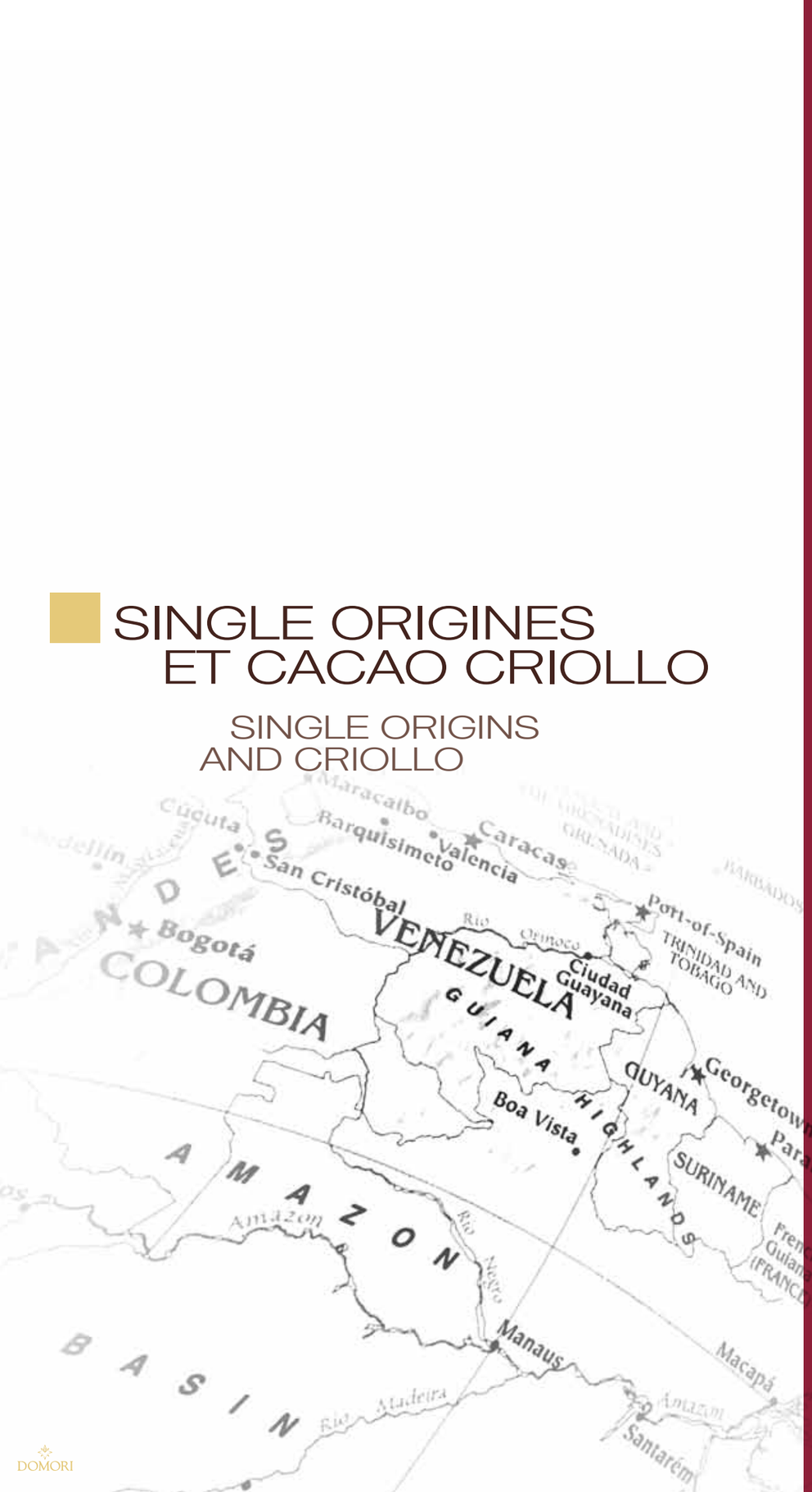
- fine grinding, transforming the ground cocoa into a liquid paste (thanks to the cellular rupture cocoa butter pours out and therefore the mix becomes liquid);
- refining (with sugar as per formula) in other words the reduction of the particles to approximately 18 micron;
- couching, in other words the evaporation of the remaining humidity and of the undesirable aerial components, and the dispersion of solids (sugar and the dry portion of the cocoa) in the cocoa butter.

Domori's process is a "low impact" cocoa process thanks to:

- low temperature;
- process simplicity that requires less machinery and less cycles to achieve results.

SINGLE ORIGINES ET CACAO CRIOLLO

SINGLE ORIGINS AND CRIOLLO



SINGLE ORIGINES

Le cacao Domori est une matière première unique et inimitable. Des excellentes variétés de trinitaire et de fin cacao, un contrôle de filière très soigné, des modalités de production innovantes nous permettent d'obtenir des masses ainsi que des couvertures ayant des aromes très forts, pour une glace exceptionnelle.

- Arriba de l'Equateur, cacao de type « Nacional », avec des touches de noisette, banane et agrumes.
- Apurimac du Pérou, cacao hybride crée récemment (cacao de type trinitaire) avec des saveurs de fleurs, caramel et crème de lait. Très délicat avec une très légère acidité.
- Sambirano du Madagascar, des touches de fruits rouges accompagnées d'une agréable acidité. Grande persistance. Au gout, persistant, rond en bouche.
- Sur Del Lago du Venezuela, englobe plusieurs plantes de cacao de type trinitaire avec une forte présence de génétique de Criollo. Touche d'amande et de café. Très fin, persistant et rond en bouche.

LE CRIOLLO

Le roi du chocolat au toucher fin et voluptueux, à la vue brillant et intense, au goût parfumé et doux. Domori présente l'excellence du cacao Criollo, variété que Gianluca Franzoni, fondateur et président de la société, a su récupérer, en croyant en son excellente qualité et en la possibilité de le cultiver malgré les théories du faible rendement, de la faiblesse et de la basse résistance de la plante aux maladies. Il s'agit de la qualité d'un cacao qui a subi les modifications mineures possibles par rapport à l'origine, il n'a jamais été hybridé. Son arbre, très fragile, sujet à une forte érosion génétique et sensible aux intempéries, requiert un temps de récupération et de soin élevé. La production de Criollo est très réduite, elle ne représente que 0,001% de la production mondiale de cacao, et se concentre surtout dans la zone du Venezuela. Ce qui donne à cette variété de cacao une excellente qualité et son profil aromatique qui comprend des touches de fruits secs, des fragrances de pain, de confiture et de crème de lait. Son fruit est caractérisé par un très faible contenu de pigments anthocyanes ce qui confère au chocolat une couleur cannelle.

SINGLE ORIGINS

Domori cocoa represents a single and incomparable cru. Excellent varieties of Trinitario and fine cocoa, a careful control on the agricultural food chain, together with state-of-the-art production technologies allow us to obtain masses and coatings with an amazing fragrance, for an extraordinary ice-cream.

- Arriba from Ecuador, Nacional-type cocoa, with hazelnut, banana and citrus hints. Subtle and fresh.
- Apurimac from Peru, a recently created hybrid (Trinitario-type cocoa) with flowers, caramel, milk cream hints. Subtle with a good acidity.
- Sambirano from Madagascar, red fruits hints with a pleasant acidity. Remarkable lingering aftertaste. Sweet, well-bodied and lingering.
- Sur Del Lago from Venezuela, it identifies several Trinitario-type cocoa plants with a high genetic presence of Criollo. Hints of almond and coffee. Pleasantly refined, well-structured and lingering.

CRIOLLO

The king of chocolate: touch finds the surface smooth and velvety, sight recognizes its intense brightness, taste senses it fragrant and sweet...
Domori presents the excellence of cocoa Criollo, a variety recovered by Gianluca Franzoni, founder and president of the company: he trusted in its valuable quality and in the possibility of growing it instead of low-yield, weakness and low-resistance to disease theories concerning this quality. This is a cocoa quality which underwent very few modifications since its origins - it has never been hybridised. Its tree is particularly delicate and both subject to genetic erosion and incredibly sensitive to elements: it needs a long and very patient preservation and care process. The production of Criollo is only 0.001% of world's cocoa harvest, and this quality grows in the Venezuelan area. This cocoa quality is so valuable because of its aroma profile, with dried fruit, bread, marmalade and milk cream hints. In addition, its fruit has an incredibly low content of Anthocyanin pigments, characterizing the chocolate with an intense cinnamon colour.

LES APPLICATIONS
USES

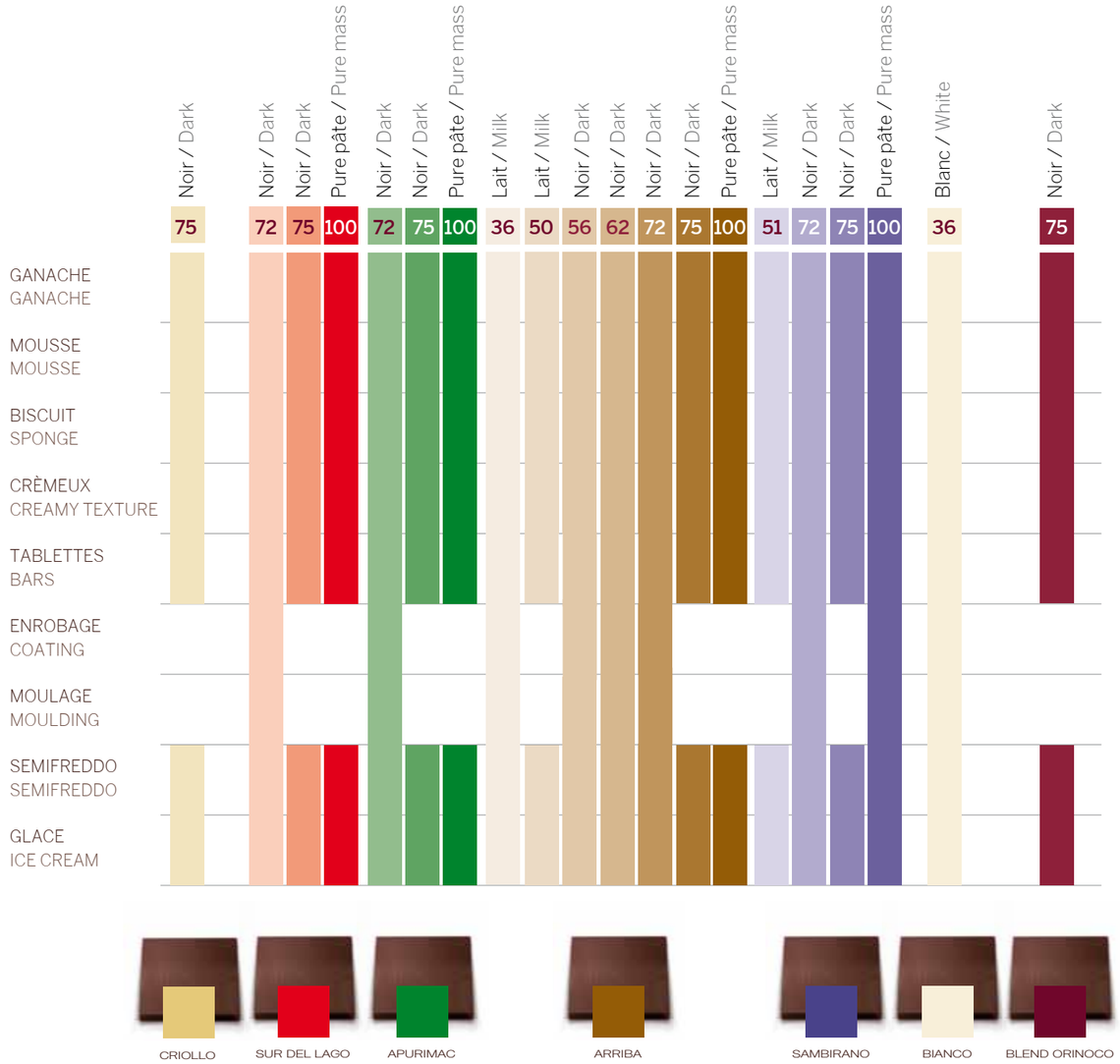
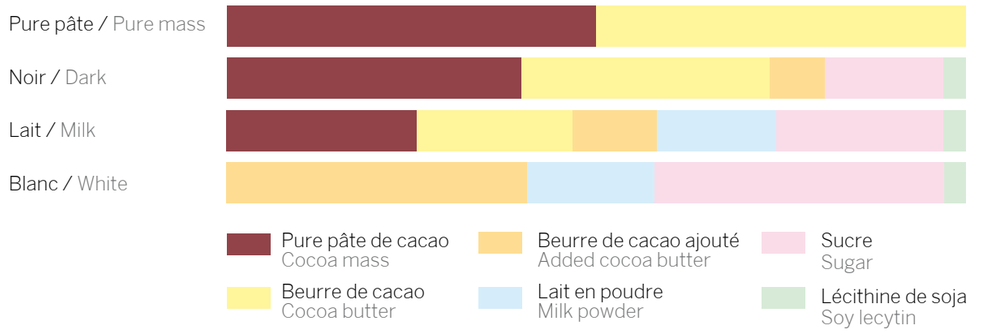


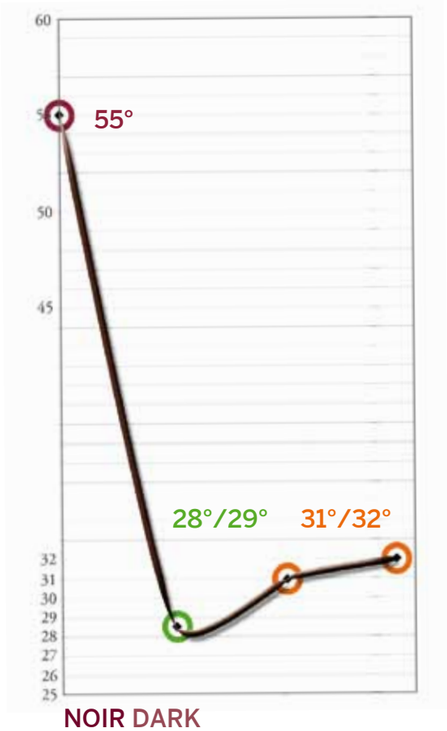
TABLEAU COMPOSITION DE LA COUVERTURE COATING COMPOSITION TABLE



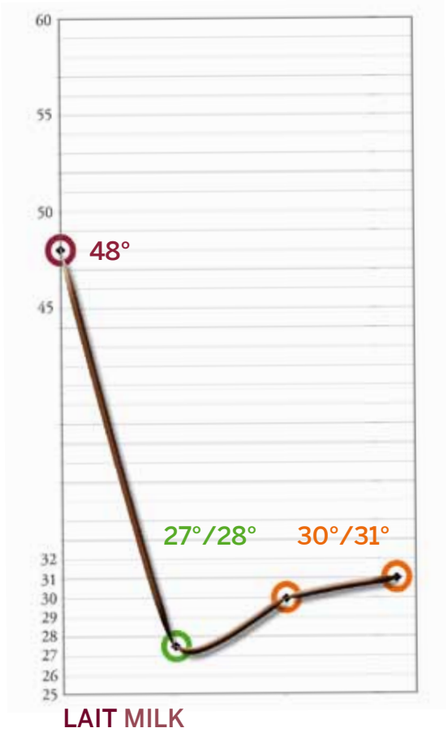
TEMPERAGE
TEMPERING

Le tempérage assure la cristallisation du beurre de cacao, ce qui donne au chocolat son aspect brillant et lisse et sa structure stable. Les courbes reproduites le sont à titre purement indicatif et sont considérées comme idéales pour la transformation du chocolat à une température ambiante de ±20 °C. La température de fusion doit être maintenue constante pendant quelques heures afin d'éviter la surchauffe de la couverture et obtenir une cristallisation adéquate. Les températures de transformation varient en fonction de la composition du chocolat : plus la teneur en graisses de lait (chocolat blanc ou au lait) est importante, plus la température de transformation sera faible. Tempérage en machine : tenir compte des paramètres relatifs au type de tempéreuse et vérifier l'exactitude des tempèratures affichées.

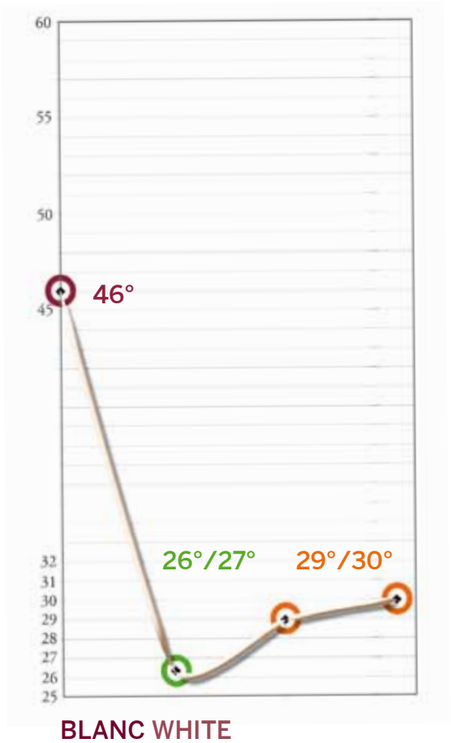
Tempering is necessary to allow the crystallization of the cocoa butter, which allows chocolate to become shiny and structurally stable. The curves presented are to be considered purely indicative and are ideal for the working of chocolate in an environment with a temperature of ffl 20 °C. The melting temperature should be kept constant for several hours to prevent couvertures from overheating and obtain a good crystallization. The processing temperatures vary depending on the composition of the chocolate: the higher the fat content of the milk used (white or milk chocolate), the lower the melting temperature. Machine tempering: take into account the parameters of the type of machine you are using, and verify the accuracy of the displayed temperatures.



NOIR DARK



LAIT MILK



BLANC WHITE

- Fonte de la couverture / Chocolate Melting
- Cristallisation / Cristallisation Stage
- Travail / Working

LES RECETTES
RECIPES

PAGE

LES PÂTES
DOUGHS 10

LES BISCUITS
SPONGES 12

LES CRÈMEUX
CREAMY TEXTURES 23

LES MOUSSES
MOUSSES 24

LES PÂTES DE FRUITS
FRUIT JELLIES 27

LES GANACHES
GANACHES 28

LES GLACES
ICE CREAMS 33

AUTRES
OTHERS 45

LES PÂTES
DOUGHS

PÂTE SUCRÉE AMANDE SHORTBREAD DOUGH

Farine / Flour	250 g
Beurre sec / Dry butter	150 g
Sel / Salt	2 g
Sucre glace / Icing sugar	95 g
Poudre d'amande / Almond powder	30 g
Vanille maison / Vanilla sugar	5 g
Œufs / Eggs	50 g

PROCEDURE:
Fraser à la feuille farine, beurre sec, sel, sucre glace, poudre d'amande, vanille maison jusqu'à l'obtention de petits flocons. Ajouter les œufs. Stocker au frais.

PROCESS:
Using a flat beater, knead flour, dry butter, salt, icing sugar, almond powder, and vanilla sugar until they form small flakes. Add the eggs. Store in a cool place.

PÂTE SABLÉE CHOCOLAT SHORTBREAD DOUGH

Beurre tendre / Softened butter	350 g
Sucre glace / Confectioners sugar	200 g
Amandes en poudre / Almond powder	90 g
Œufs / Eggs	150 g
Sel / Salt	2 g
Farine / Flour	450 g
Levure / Bakinh powder	15 g
Cacao en poudre Domori Aromatico / Domori Aromatico Cocoa Powder	70 g

PROCEDURE:
Mélanger le beurre pommade avec le sucre, puis ajouter les œufs progressivement puis la poudre d'amande et le sel. Finir le mélange en incorporant la farine, cacao poudre et baking tamisé ensemble. Mélanger sans donner de corps à la pâte. Laisser reposer 10 h à 6°C. Foncer les fonds de tartelettes à 150 °C pendant environ 20 minutes. Etaler la pâte sablée a "2" au laminoir puis détailler des languettes de 1 cm par 5 cm, laisser reposer 2 heures puis cuire a 150 °C pedant 20 minutes.
Mélanger le jaune et le sucre au ruban, verser la crème et le lait bouillant infusé préalablement avec les gousses de vanille grattées, puis pocher à 85°C. Ajouter le glucose, puis verser sur le chocolat en morceaux. Mixer le crémeux pour obtenir un mélange très lisse et homogène. Réserver au frais 12 h à 6 °C. 3. Mélanger tous les ingrédients secs ensemble (poudre d'amande, farine, sucre semoule, cacao poudre), incorporer les blancs d'œufs. Puis ajouter le beurre fondu avec le miel. Cuire en ½ sphère flexiplan, enfourner à 190 °C pendant 5 minutes puis cuire à 170 °C 7 minutes. Mélanger le beurre pommade au sucre, incorporer les œufs un à un puis ajouter la poudre d'amande et le cacao poudre. Pocher la crème d'amande dans les fonds de tartelettes, cuire à 190 °C pendant 5 minutes.

PROCESS:
Mix the butter with the sugar; add the eggs one at a time and then the almond flour and salt. Finish the mixture by incorporating the already sifted flour, cocoa powder and baking powder.
Don't air the dough when mixing. Leave to rest 6 °C for about 10 hours. Prepare the tart moulds and bake at 150 °C for 20 minutes.
With the remaining dough, make 1x5 cm rectangles by putting dough through the rolling mill on No.2 and then cutting according to size. Leave to rest for 2 hours and then bake at 150 °C for 20 minutes.
Beat the egg yolks and sugar together; Bring the cream, milk and grated vanilla pods to a boil and let infuse. Re-boil the mixture and slowly pour over the eggs and sugar stirring continuously; cook gently until cream has thickened. Add the glucose and pour over the broken chocolate.
Using a hand blender, mix the ganache until smooth. Place in refrigerator at 6 °C for 12 hours.
Mix all the dry ingredients together and incorporate the egg whites. Add the melted butter and honey. Bake in a ½ sphere flexipan at 190 °C for 5 minutes and then at 170 °C for 7 minutes.
Mix the butter and the sugar; incorporate the eggs one at a time and then add the almond flour and cocoa powder.
Pipe the almond cocoa almond cream at the bottom of each tart shell and bake at 190 °C for 5 minutes.

SABLE LEGER LIGHT SABLÈ

Jaune d'oeufs / Egg yolks	80 g
Sucre semoule / Granulated sugar	160 g
Beurre / Butter	160 g
Farine / Flour	220 g
Levure / Baking soda	15 g

PROCEDURE:
Mélanger (sans émulsionner) le beurre pommade avec le sucre puis les jaunes d'œufs, ajouter la farine tamisée et la levure à la fin.
Laisser reposer 24 h à 6 °C + Cuisson.

PROCESS:
Mix together (without churning) softened butter, sugar and egg yolks, add sifted flour and, at last, baking soda.
Let it rest for 24 hours at 6 C degrees, then bake.

LES BISCUITS
SPONGES

GENOISE CHOCOLAT CHOCOLATE GENOISE

Beurre clarifié / Clarified butter	120 g
Farine / Flour	240 g
Fécule / Starch	80 g
Cacao poudre / Cocoa powder	65 g
Œufs / Eggs	640 g
Sucre / Sugar	400 g
Miel d'acacia Agrimontana / Agrimontana Acacia Honey	30 g
Emulsifiant / Emulsifier	15 g

PROCEDURE:
Monter ensemble à froid, œufs, sucre, miel, émulsifiant, pendant 10 minutes à vitesse maximum puis serrer pendant 10 minutes à demie vitesse. Mélanger une petite partie au beurre clarifié, additionner fécule, cacao poudre et farine. Ajouter enfin le reste du mélange. Mouler en cercles puis cuire sur plaque avec carton à 170 °C oura ouvert pendant 40 minutes. Laisser reposer 2 heures au froid.

PROCESS:
Beat together eggs, sugar, honey and emulsifier for 10 minutes at maximum speed then reduce at half speed for 10 minutes. Mix a small portion to the clarified butter, add starch, cocoa powder and flour. Finally, add the remaining mix. Mould into rings on a cardboard baking plate and bake at 170 C degrees with open damper for 40 minutes. Refrigerate for 2 hours.

BISCUIT ORANGE OU CITRON ORANGE OR LEMON SPONGE

Beurre frais / Fresh butter	135 g
Sucre glace / Icing sugar	80 g
Pâte d'orange Agrimontana / Agrimontana Orange paste	110 g
Jaunes d'œufs / Egg yolks	135 g
Farine / Flour	75 g
Blancs d'œufs / Egg whites	200 g
Sucre semoule / Granulated sugar	90 g
Poids total au cadre / Gross weight per cake frame	825 g

PROCEDURE:
Au batteur à la feuille puis au fouet crémer le beurre avec le sucre glace, la pâte d'orange en ajoutant les jaunes petit à petit en chauffant légèrement. Débarrasser. Monter les blancs d'œufs, serrer avec le sucre, ajouter le premier appareil puis la farine tamisée en pluie. Attention l'appareil crémé doit être bien souple. Peser le biscuit à 800 g par feuille 600 x 400 puis cuire à 180 °C four ventilé oura fermé au départ et ouvert à la fin.

PROCESS:
With a whip-equipped mixer, whisk together butter, icing sugar and orange paste while adding the egg yolks little by little and heating slightly. Remove. Beat the egg whites, stiffen with sugar, add the first mixture then sprinkle the sifted flour. The creamy mixture must be very soft. Weigh the cookie at 800 g for each 600 x 400 sheet then cook at a temperature of 180 °C degree in a ventilated oven with closed damper at the beginning and open damper at the end.

BISCUIT MARRON THÉ CHESTNUT AND TEA SPONGE

Pâte de marron Agrimontana / Agrimontana chestnut paste	625 g
Beurre / Butter	225 g
Œufs entiers / Whole eggs	300 g
Jaunes d'œufs / Egg yolks	100 g
Levure chimique / Baking soda	12 g
Thé earl grey Dammann / Dammann Earl Grey Tea	18 g
Lait / Milk	95 g
Poids total / Gross weight	1,375 Kg
Poids net / Net weight	1,375 Kg
= 12 fonds de 16 cm de diamètre à +/- 110 g / Fund 16 = 12 cm in diameter + / - 110 g	

PROCEDURE:
Faire bouillir le lait, jeter le thé dedans puis refroidir. Mixer au petit cutter afin d'avoir une pâte bien fine. Réserver. Crémer la pâte de marron avec le beurre tempéré. Ajouter petit à petit les œufs et les jaunes avec l'aide du fouet. Ajouter la pâte de thé puis la levure chimique. Pocher en cercle de 16 cm de diamètre à l'aide d'une poche à douille de 0,8 de diamètre sur feuille de papier cuisson et cuire le biscuit à 170 °C oura fermé jusqu'à la fin (four ventilé). Débarrasser sur grille, laisser reposer une nuit au réfrigérateur avant utilisation.

PROCESS:
Boil the milk and pour in the tea then let it cool. Mix using a food processor to obtain a fine paste. Set aside. Whisk the chestnut paste with warmed butter; add the eggs and the egg yolks little by little using a whip. Add the tea paste and the baking powder. On a baking sheet, using a pastry bag with a diameter of 0.8 mould a 16 cm diameter-ring and bake the cookie at 170 C degrees with the damper closed until the end (on a ventilated oven). Remove from tray; let it rest overnight in the fridge before serving.

BISCUIT AUX PÂTES DE FRUITS SECS DRY FRUIT PASTE SPONGE

Blancs crus / Raw egg whites	250 g
Pâte d'amande en poudre / Almond paste powder	700 g
Pâte de pistache classique / Traditional pistachio paste	70 g
Blancs montés / Whisked egg whites	175 g
Sucre semoule / Granulated sugar	150g
Poids total / Gross weight	1,345 kg
= 12 fonds de 16 cm de diamètre sur 1 cm haut / Fund 16 = 12 cm in diameter and 1 cm high	

PROCEDURE:
Tamiser la pâte d'amande en poudre. Mélanger la pâte de pistache aux blancs crus puis déposer l'ensemble dans une bassine sans mélanger. Monter les blancs avec 1/3 du sucre au démarrage puis serrer les blancs au fur et à mesure avec le reste du sucre. Mélanger deux cornes de blancs montés dans la bassine avec les premiers ingrédients puis verser le tout sur le reste des blancs et mélanger délicatement. Etaler le biscuit , cuire à 170 °C four ventilé oura ouvert, dés la sortie débarrasser sur grille.

PROCESS:
Sift the almond paste powder, mix the pistachio paste with the raw egg white then pour the mixture in a bowl without mixing. First, whisk the egg whites with 1/3 of the sugar then let the egg whites set gradually and in proportion to the remaining sugar. Mix two dollops of whisked egg whites in the bowl along with the first ingredients then pour everything on the remaining egg whites and mix gently. Spread the cookie; bake at 170 C degree on a ventilated oven with open damper and remove from tray once ready.

CAKE AUX FRUITS FRUITS CAKE

Beurre frais / Fresh Butter	290 g
Œufs / Eggs	325 g
Sucre glace / Icing Sugar	200 g
Farine faible / Baking powder	435 g
Levure chimique / Levure chimique	12 g
Raisins blonds / Golden raisins	140 g
Fruits confits Agrimontana / Agrimontana candied fruit	325 g
Orange cube Agrimontana 6x6 / Agrimontana Orange cube 6x6	50 g
Miel d'acacia Agrimontana / Agrimontana acacia honey	50 g

PROCEDURE:
Monter le beurre froid, le sucre glace et la moitié des œufs, ajouter la farine tamisée avec la levure chimique puis laisser corser. Ajouter le reste des œufs petit à petit avec le miel. Mélanger délicatement à la maryse les fruits puis réserver au froid.

PROCESS:
Whisk the cold butter, icing sugar and half the eggs, add the sifted flour with the baking powder and let it set. Add the remaining eggs little by little, along with the honey. Mix the fruits gently using a spatula then refrigerate.

CAKE AU MARRONS (MOULE GIANDUJOTTI) CHESTNUTS SPONGE (GIANDUJOTTI MOULD)

1 - PÂTE À CAKE / CAKE MIXTURE	
Beurre pommade / Softened butter	354 g
Pâte de marron / Chestnut paste	759 g
Sucre / Sugar	330 g
Œufs /Eggs	300 g
Poudre d'amande / Powdered almonds	216 g
Farine / Flour	141 g
2 - GARNITURE / TOPPING	
Brisures de marrons / Chestnut pieces	300 g
3 - SIROP AU RHUM / RUM SYRUP	
Sucre / Sugar	93 g
Eau / Water	141 g
Rhum / Rum	93 g
4 - GLAÇAGE / ICING	
Couverture Arriba Noire 62% / Arriba black couverture 62%	228 g
Huile / Oil	12 g

PROCEDURE:
Blanchir le beurre pommade, la pâte de marron et le sucre. Ajouter les œufs, et enfin la poudre d'amande et la farine. Bien mélanger. Préparer les moules en les passant au beurre pommade et fariner légèrement. Garnir chaque moule de 700 g de pâte, ajouter dans chaque moule 100 g de brisure de marron. Cuire à 150° pendant 1h 15. Dès la sortie du four, démouler, puncher au sirop et filmer individuellement les cakes encore chauds. Laisser reposer à température ambiante. Le lendemain glacer avec la couverture Arriba 62% à point allongée de 5% d'huile végétale.

PROCESS:
Blanch the softened butter, chestnut paste and sugar. Add the eggs and finally the powdered almonds and flour. Mix well. Prepare the moulds by greasing them with the softened butter and lightly dust with flour. Fill each mould with 700 g of mixture, then add 100 g of chestnut pieces to each mould. Bake at 150° for 1h 15. Take out of the oven and immediately remove from the moulds, cover with the cold syrup, and cover with cling film individually while still hot. Leave to stand at room temperature. The next day, top with the melted Arriba couverture 62%, diluted with 5% vegetable oil.

BISCUIT CHOCOLAT CHOCOLATE SPONGE

Pâte d'amande en poudre Italmill / Italmill almond paste powder	100 g
Sucre semoule / Granulated sugar	135 g
Eau / Water	15 g
Miel d'acacia Agrimontana / Agrimontana acacia honey	10 g
Jaunes d'œufs / Egg yolks	145 g
Blancs d'œufs / Egg whites	215 g
Sucre semoule / Granulated sugar	170 g
Cacao poudre Domori / Domori cocoa powder	65 g
Poids total / Gross weight = 1 feuille 600x400 mm / 1 sheet = 600x400 mm	855 g
Poids total au cadre / Gross weight per cake frame	825 g

PROCEDURE:
Mélanger ensemble la pâte d'amande poudre Italmill avec le sucre semoule au batteur avec un fouet. Rassembler l'eau avec le miel et les jaunes d'œufs puis monter avec le 1er mélanger en 3ème vitesse, serrer en 2ème. Monter à part les blancs avec 1/3 du sucre au départ et serrer avec le reste. Tamiser le cacao poudre. Mélanger délicatement la 1ère masse sur les blancs montés puis étaler sur feuille de papier cuisson 600x400 mm. Cuire four ventilé oura fermé à 170 °C pendant 15 à 18 min. Débarrasser sur grille et laisser reposer au réfrigérateur une nuit.

PROCESS:
Using a mixer with whip, mix together the Italmill almond paste powder and granulated sugar. Combine water, honey and egg yolks then whisk with the first mixer set at speed 3, then lock it on speed 2. Separately at first, whisk the egg whites and 1/3 of the sugar then let it set with the rest. Sift the cocoa powder. Mix gently the first mixture on whisked egg whites then spread on a 600x400 mm baking sheet. Bake on a ventilated oven with open damper at a temperature of 170 °C for approximately 15 to 18 minutes. Remove from tray and let it dry in the refrigerator overnight.

PÂTE D'AMANDE AU MARZIPAN ET CITRON ALMOND PASTE WITH MARZIPAN AND LEMON

Pâte d'amande Marzipan / Marzipan	980 g
Pâte de citron / Ground candied lemon paste	280 g
Gingembre broyé / Ground ginger	140 g

PROCEDURE:
Laisser revenir la pâte d'amande à température ambiante,mélanger un tiers de la pâte d'amande avec le citron confit broyé et le gingembre broyé, ajouter la pâte d'amande restante et finir de mélanger.Cadrer, laisser reposer une nuit à 16°, Chablonner, détailler et enrober.

PROCESS:
Leave the marzipan to reach room temperature,mix a third of the marzipan with the ground candied lemon and ground ginger, add the remaining marzipan and finish mixing.Frame, leave to stand overnight at 16°. Spread thinly, add detailing and enrobe.

CAKE GIANDUJOTTI ORANGE CHOCOLAT LAIT NOISETTE
ORANGE CHOCOLATE MILK HAZELNUT SPONGE

1 - APPAREIL ORANGE / ORANGE MIXTURE	
a) Egg yolks / Italmill almond paste powder	200 g
Pâte d'orange Agrimontana / Orange paste	250 g
Trimoline / Trimoline	110 g
b) Farine faible / Weak flour	125 g
Fécule / Starch	40 g
Maïzena / Corn starch	15 g
Sucre semoule / Granulated sugar	170 g
Pâte d'amande en poudre Agrimontana / Powdered marzipan	200 g
c) Blancs d'oeufs / Egg whites	300 g
Sucre / Sugar	160 g
d) Farine faible / Weak flour	125 g
Poudre à lever / Baking powder	15 g
Poids total / Total weight	1,540 kg
soit 3 moules à 500 g / or 3 moulds of 500 g	
2 - GLAÇAGE GIANDUJA NOISETTE / GIANDUJA AND HAZEL-NUTICING	
Arriba Lait 36% / Arriba milk 36%	400 g
Gianduja Lait / Milk gianduja	250 g
Beurre de cacao / Cocoa butter	175 g
Noisettes IGP grillées en grains / Grilled chopped hazelnuts "Piemonte IGP"	150 g
Poids total / Total weight	975 kg

PROCEDURE:
1- APPAREIL ORANGE
a) Détendre au batteur avec un fouet la pâte d'orange en versant les oeufs petit à petit puis ajouter la trimoline et monter en 3ème vitesse.
b) Tamiser ensemble la farine, la fécule, la maïzena et la pâte d'amande en poudre.
c) Monter les blancs avec le sucre au fur et à mesure pour les serrer et éviter qu'ils grainent.
d) Tamiser ensemble la farine faible et la poudre à lever. Mélanger b) sur a) puis verser sur c) et ajouter d).
2- GLAÇAGE GIANDUJA NOISETTE
Faire fondre à l'étuve le chocolat arriba lait avec le beurre de cacao et la crème de gianduja lait. Mixer pour bien mélanger l'ensemble puis ajouter les noisettes grillées en grains et tamiser. Réservez au chaud +/- 40 °C.
MONTAGE DU GIANDUJOTTI
Beurrer les moules avec du beurre pommade puis passer au sucre cristal (beurre pommade 6 g, sucre cristal 30 g). Verser 200 g d'appareil orange à l'aide d'une poche dans le moule, ajouter 35 gde cubes d'oranges confits 6 x 6. Redéposer 180 g d'appareil puis 35 g de cubes d'oranges, ensuite refermer le moule avec 120 g d'appareil (pour un moule il faut 500 g d'appareil orange avec 70 g cubes d'oranges confits 6 x 6). Cuire au four ventilé +/- 50 minutes à 160 °C oura fermé au début, ouvert au 3/4 de la cuisson. A la sortie du four, à l'aide d'une poche avec douille de 7, garnir le centre du gianduiotti avec du confit d'oranges Agrimontana lisse (passé au cutter). Mettre au congélateur. Le lendemain, démouler puis glacer avec le glaçage gianduja noisettes, poser sur semelle carton puis mettre à la vente.

PROCESS:
1- ORANGE MIXTURE
a) Beat the orange paste with a whip in the mixer, gradually adding the eggs, then add the trimoline and switch to speed number three.
b) Sift the flour, starch, corn starch and powdered marzipan together.
c) Beat the egg whites into peaks with the sugar to stiffen them and prevent them from coming apart.
d) Sift together.Mix b) with a) then pour on c) and add d).
2- GIANDUJA AND HAZELNUT ICING
Melt the Arriba milk chocolate in the steamer with the cocoa butter and milk gianduja cream. Blend well then add the grilled hazelnuts and sift. Keep warm at +/- 40°C.
ASSEMBLING THE GIANDUJOTTI
Grease the moulds with softened butter then dust with coarse sugar (softened butter 6 g, coarse sugar 30g). Pour 200 g of orange mixture into the mould using a bag, and add 35 g of candied orange cubes 6 x 6. Add another 180 g of mixture then 35 g of orange cubes, then top off the mould with 120 g of mixture (for one mould you need 500 g of orange mixture with 70 g candied orange cubes 6 x 6). Bake in a fan oven for +/- 50 minutes at 160 °C, with the door closed at the beginning, then open 3/4 of the way through cooking. Remove from the oven and using a bag with a size 7 nozzle, top the centre of the giandujotti with the Agrimontana smooth candied orange paste (cut with the cutter). Put in the freezer. The next day, remove from the mould then top with the gianduja and hazelnut icing, place on a cardboard base and display for sale.

GIANDUJA BICOUCHE À ENROBER
TWO-LAYER GIANDUJA FOR ENROBING

Gianduja blanc / White gianduja	435 g
Chocolat blanc / White chocolate	170 g
Beurre de cacao / Cocoa butter	45 g
Pâte de pistache / Pistachio paste	250 g
Gianduja noir / Black gianduja	570 g
Beurre de cacao / Cocoa butter	30 g

PROCEDURE:
Fondre le gianduja blanc, le beurre de cacao et le chocolat blanc à 40 °C, ajouter la pâte de pistache, tempérer à 27 °C et cadrer. Fondre le gianduja noir et le beurre de cacao à 45° C, tempérer à 29° C et cadrer à 4 mm sur le gianduja pistache. Cristalliser 24 h à 16 °C, chablonner, retourner pour avoir le gianduja pistache sur le dessus, chablonner puis détailler et enrober de couverture noire ou lait.

PROCESS:
Melt the white gianduja, cocoa butter and white chocolate at 40° C, add the pistachio paste, temper at 27 °C and frame. Melt the black gianduja and cocoa butter at 45 °C, temper at 29 °C and frame at 4mm on the pistachio gianduja. Crystallise for 24 hours at 16 °C, spread thinly, turn over so the pistachio gianduja is on top, spread thinly then add detailing and enrobe with dark or milk couverture.

ROCHER PRALINÉ PRALINE ROCHER

Praliné 60% amande et noisette lisse / Praline 60% almond and hazelnut, smooth	315 g
Praliné 50% amande à l'ancienne / Praline 50% almond, old-style	350 g
Praliné 50% noisette à l'ancienne / Praline 50% hazelnut, old-style	350 g
Pâte de noisette Piémont IGP / Hazelnut paste Piemonte IGP	70 g
Beurre de cacao / Cocoa butter	90 g
Couverture Lait Arriba 36% / Arriba milk 36%	225 g
Noisettes Piémont IGP grillées en grains / Grilled chopped hazelnuts «Piemonte IGP»	200 g

PROCEDURE:
Fondre la couverture et le beurre de cacao à 45° C, verser sur les pralinés et pâte de noisette à température ambiante, remonter le mélange à 28° C, cadrer. Cristalliser 24H à 16 °C. Chablonner de couverture lait, détailler puis saupoudrer de noisettes IGP grillées en grains. Enrober de couverture noire ou lait.

PROCESS:
Melt the couverture and cocoa butter at 45 °C, pour onto the pralines and hazelnut paste at room temperature, bring the mixture back up to 28 °C, frame. Crystallise for 24 hours at 16 °C. Cover with a thin layer of milk couverture, add detailing then sprinkle with the grilled chopped hazelnuts «Piemonte IGP». Enrobe with dark or milk chocolate.

PRALINÉ AUX ÉPICES DOUCES PRALINE WITH SWEET SPICES

Praliné 60% amande et noisette lisse / Praline 60% almonds and hazelnuts, smooth	690 g
Épices douces / Sweet spices	5 g
Beurre de cacao / Cocoa butter	60 g
Couverture Arriba Lait 36% / Arriba milk 36%	145 g

PROCEDURE:
Fondre la couverture et le beurre de cacao à 45 °C, verser sur le praliné et les épices, remonter le mélange à 28 °C, cadrer. Cristalliser 24H à 16 °C. Chablonner de couverture lait, détailler (exemple en format 22/30 mm). Enrober de couverture noire ou lait et saupoudrer un point d'épices dans l'angle.

PROCESS:
Melt the couverture and cocoa butter at 45 °C, pour onto the pralines and spices, bring the mixture back up to 28 °C, frame. Crystallise for 24 hours at 16 °C. Cover with a thin layer of milk couverture, add detailing (size of 22/30 mm for example). Enrobe with dark or milk chocolate and sprinkle with a touch of spices in the corner.

BISCUIT MACARON AMANDE POUR ENTREMETS ALMOND SPONGE

Pâte d'amande poudre Italmill / Italmill Almond paste powder	400 g
Farine / Flour	75 g
Blancs d'œufs / Egg whites	400 g
Sucre semoule / Granulated sugar	350 g
Poids total / Gross weight	1,225 kg

PROCEDURE:
Tamiser ensemble la pâte d'amande en poudre et la farine. Monter les blancs avec 1/3 du sucre au départ et les serrer au fur et à mesure du montage. Mélanger délicatement la poudre sur les blancs serrés. Pocher avec une douille de 14 Ø inox dans des cercles. Saupoudrer légèrement de sucre glace. Cuire à 175 °C four ventilé oura fermé au début et ouvert à la fin. Débarrasser sur grille. Laisser une nuit au réfrigérateur.

PROCESS:
Sift together almond paste powder and flour. First, whisk the egg whites with 1/3 of the sugar and gradually set it to the level of preparation. Using a pastry bag with a 14 mm diameter in stainless steel, gently mix the powder over the egg whites into rings. Sprinkle lightly with icing sugar. Bake at a temperature of 175 °C in the over with damper closed at the beginning and open at the end. Remove from tray; let it rest in the refrigerator overnight.

PAIN D'EPICES GINGER BREAD

Marmelade d'orange amère Agrimontana / Agrimontana Bitter Orange Jam	400 g
Miel de fleurs de châtaignier Agrimontana / Agrimontana chestnut flowers honey	400 g
Glucose / Glucose	160 g
Farine de seigle / Rye flour	300 g
Fécule / Starch	50 g
Farine / Flour	50 g
Levure chimique / Baking soda	20 g
Cassonade / Cassonade	25 g
Œuf / Egg	200 g
Sel / Salt	10 g
Lait / Milk	175 g
Badiane fleur / Star anise	12 g
Cannelle poudre / Cinnamon powder	12 g
Quatre épices / Four spice mix	6 g
Beurre / Butter	160 g

PROCEDURE:
Infuser la badiane dans le lait bouillant, puis filtrer. Mélanger les poudres et épices, ajouter la marmelade d'orange, le miel et le glucose, puis incorporer au mélange précédent. Ajouter progressivement les œufs, le lait à la badiane, le beurre en pommade. Mouler et cuire :
• à 160 °C pour les moules à cake
• à 190 °C pour les moules individuels

PROCESS:
Infuse star anise in boiling milk, then strain. Mix the powder and spices, add the orange marmalade, honey and glucose, and incorporate above mixture. Gradually add the eggs, milk, star anise, the softened butter. Mould and bake:
• at 160 °C for cake pans
• at 190 °C for individual molds

COQUE MACARON LAIT & NOIR
MILK AND DARK CHOCOLATE SHELL MACARON

Pâte d'amande en poudre Italmill / Italmill almond paste powder	900 g
Blancs crus / Raw egg whites	150 g
Sucre semoule / Granulated sugar	600 g
Eau / Water	150 g
Arriba 100 % Domori / Arriba 100% Domori	200 g
Blancs montés / Whipped egg whites	180 g
Poudre de blanc / Egg white powder	3 g

PROCEDURE:
Tamiser la pâte d'amande en poudre puis ajouter les blancs crus sans mélanger. Monter les blancs avec la poudre de blanc et faire une meringue italienne avec le sucre cuit à 120 °C. Verser le sucre cuit en 3ème vitesse, colorer à discrétion puis laisser refroidir en 2ème vitesse. Une fois la meringue italienne tiède, verser le chocolat à 45 °C sur la meringue. Mélanger celle-ci sur la pâte d'amande en poudre et les blancs crus. Retomber l'appareil afin d'avoir une masse lisse, brillante et légèrement coulante. Dresser sur plaque avec feuille de papier sulfurisé puis cuire aussitôt à 170 °C four ventillé oura ouvert pendant 10 à 12 minutes suivant grosseur. Débarrasser sur grille, laisser refroidir puis coller deux à deux avec la ganache désirée avec poche à douille inox de 8 de Ø.

PROCESS:
Sift the almond paste powder then add the raw egg whites without mixing. Whisk the egg whites with the egg white powder to make an Italian meringue with sugar baked at 120 °C. Pour the baked sugar at 3rd speed, color as desired then let it cool at 2nd speed. Once the Italian meringue is cooler, pour the chocolate at a temperature of 45 °C on the meringue; mix it over the almond paste powder and raw egg whites. Rework the mixture until obtaining a smooth, glossy, and slightly runny mass. Arrange on the tray on a sheet of parchment paper then bake immediately at 170 °C on a ventilated oven with damper open, for 10 to 12 minutes until thickened. Remove from tray, let it cool then combine two-by-two with the desired ganache, using an 8-mm diameter pastry bag in stainless steel.

COQUE MACARON BLANC WHITE SHELL MACARON

Pâte d'amande en poudre Italmill / Italmill almond paste powder	900 g
Blancs crus / Raw egg whites	150 g
Sucre semoule / Granulated sugar	600 g
Eau / Water	150 g
Blancs montés / Whipped egg whites	190 g
Poudre de blanc / Egg white powder	3 g

PROCEDURE:
Tamiser la pâte d'amande en poudre puis ajouter les blancs crus sans mélanger. Monter les blancs avec les blancs en poudre et faire une meringue italienne avec le sucre cuit à 120 °C (112 °C démarrage des blancs en 2ème vitesse, 120 °C verser le sucre cuit en 3ème vitesse sur les blancs montés puis laisser refroidir en 2ème vitesse). Une fois la meringue italienne tiède, mélanger celle-ci sur la pâte d'amande en poudre et les blancs crus. Colorer à convenance puis retomber l'appareil afin d'avoir une masse lisse, brillante et légèrement coulante. Dresser sur plaque 600 x 400 sur feuille de papier sulfurisé 9 x 6 soit 54 pièces à la plaque puis cuire aussitôt four ventillé à 170 °C oura ouvert pendant 11 à 12 minutes. Débarrasser sur grille et laisser refroidir. Coller deux à deux avec une poche à douille inox de 8 de Ø.

PROCESS:
Sift the almond paste powder then add the raw egg whites without mixing. Whisk the egg whites with the egg white powder to make an Italian meringue with sugar baked at 120 °C (112 °C start the egg whites at 2nd speed; at 120 °C pour the baked sugar at the 3rd speed, color as desired then let it cool down at 2nd speed). Once the Italian meringue is cooler, mix it over the almond paste powder and raw egg whites. Color as desired, then rework the fixture in order to obtain a smooth, glossy and slightly runny mass. Arrange on the tray on a 9 x 6 sheet of parchment paper, for instance 54 pieces per tray, then bake immediately at 170 °C on a ventilated oven with damper open, for 11 to 12 minutes. Remove from tray and let it cool. Combine two-by-two using an 8-mm diameter pastry bag in stainless steel.

PAIN DE GÊNES PAIN DE GENES SPONGE

Oeufs / Eggs	250 g
Pâte de citron Agrimontana / Agrimontana lemon paste	50 g
Pâte d'orange Agrimontana / Agrimontana orange paste	50 g
Pâte d'amande Agrimontana / Agrimontana almond paste	150 g
Beurre / Butter	80 g
Farine / Flour	50 g
Levure / Baking soda	4 g
Ecorce d'orange en cubes Agrimontana / Agrimontana orange rind in cubes	100 g

PROCEDURE:
Recette pour ½ cadre. Mélanger à l'aide d'un robot coupe (ou batter avec feuille) les oeufs avec la pâte de citron, la pâte d'orange et la pâte d'amande. Verser le beurre fondu sur le mélange afin d'obtenir un mélange homogène et lisse. Ajouter la farine tamisée avec levure. Etaler puis cuire à 200 °C, 10 minutes environ.

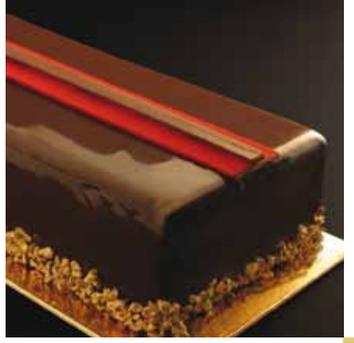
PROCESS:
Recipe for ½ cake frame. Using a food processor (or mixer with flat beater) mix eggs, lemon paste, orange paste and almond paste. Pour the melted butter over the mixture in order to obtain an even a smooth mixture. Add sifted flower and baking soda. Spread to bake at 200 °C for approximately 10 minutes.

BROWNIE

Oeufs / Eggs	250 g
Pâte d'amande Marzipan Agrimontana / Agrimontana Marzipan almond paste	250 g
Beurre / Butter	80 g
Farine / Flour	50 g
Levure / Baking soda	4 g
Poudre de cacao aromatico Domori / Domori aromatic cocoa powder	50 g
Ecorces d'oranges en cubes 8x8mm Agrimontana / Agrimontana orange rind in cubes 8 x 8 mm	70 g

PROCEDURE:
Recette pour cadre de 40x60. Mélanger au robot coupe la pâte d'amande et les œufs pour obtenir une texture lisse et homogène. Ajouter le beurre fondu au fur et à mesure pour obtenir une émulsion. Tamiser ensemble la farine, la levure chimique et le cacao en poudre, puis mélanger à la Maryse au mélange précédent. Ensuite incorporer les cubes d'orange confits. Cuire à 180 °C pendant 15/17 minutes, il faut que le biscuit soit juste cuit à cœur.

PROCESS:
Recipe for a 40x60 cake frame. Using a food processor, mix the almond paste and the eggs to obtain a smooth and even texture. Add melted butter gradually and in sufficient quantity to obtain an emulsion. Sift together flour, baking soda and powder cocoa, then mix to the previous mixture using a spatula. Right after, add the candied orange cubes. Bake at 180 °C for 15/17 minutes, until the core of the cookie is baked.



LES CRÈMEUX
CREAMY TEXTURES

CRÈME MARRON CHESTNUT CREAM

Lait frais / Fresh milk	150 g
Crème de marrons / Chestnut cream	500 g
Jaunes d'œufs / Egg yolks	100 g
Poudre à crème / Cream powder	10 g
Beurre / Butter	350 g
Rhum blanc / White rum	2 cl

PROCEDURE:
Faire bouillir le lait et la crème de marrons. Mousser les jaunes et la poudre à crème. Mélanger le tout et donner un bouillon. Ajouter le beurre en dés et laisser fondre. Ajouter le rhum blanc à la fin. Verser en candissoir, filmer et réserver au frais. Après complet refroidissement, monter la crème au batteur afin d'obtenir un mélange onctueux, homogène et léger.

PROCESS:
Bring the milk and chestnut cream to a boil. Create a mousse with the egg yolks and the cream powder. Mix everything and bring to a boil. Add butter and let it melt. Add the white rum at the end. Pour the whisked cream in order to obtain an oily, even and light mixture.

CRÈMEUX AU CHOCOLAT CHOCOLATE CRÈMEUX

Lait entier / Whole milk	550 g
Crème fleurette / Whipping cream	550 g
Jaunes / Egg yolks	200 g
Sucre semoule / Granulated sugar	150 g

PROCEDURE:
Bouillir la crème fleurette et le lait entier. Verser sur les jaunes et le sucre préalablement mélangés au fouet. Cuire à la nappe (83/84 °C). Chinoiser et verser doucement sur le chocolat haché. Mixer, débarasser, filmer et stocker au frais.

PROCESS:
Bring the whipping cream and the whole milk to a boil. Pour on the egg yolks and the sugar previously mixed, cook very slowly to allow to thicken (83/84 °C). Strain and pour gently over the minced chocolate. Mix, remove, wrap in film and store in a cool place.

CHOCOLAT UTILISÉ / CHOCOLATE USED	**POIDS CHOCOLAT /** CHOCOLATE WEIGHT
DOMORI NOIR 100 % / DOMORI NOIR 100 %	**360 gr+ 120 gr de sucre /** 360 gr + 120 gr of sugar
DOMORI NOIR 75 % / DOMORI NOIR 75 %	**480 gr**
DOMORI NOIR 72 % / DOMORI NOIR 72 %	**560 gr**
DOMORI NOIR 62 % / DOMORI NOIR 62 %	**610 gr**
DOMORI NOIR 56 % / DOMORI NOIR 56 %	**660 gr**
DOMORI LAIT 50 % / DOMORI MILK 50 %	**700 gr**
DOMORI LAIT 36 % / DOMORI MILK 32 %	**1040 gr**
DOMORI LAIT 51 % / DOMORI MILK 51 %	**670 gr**
CHOCOLAT BLANC / WHITE CHOCOLATE	**1200 gr + 10 gr gélatine /** 1200 gr + 10 gr gelatin

LES MOUSSES
MOUSSES

CHANTILLY AUX PÂTES DE FRUITS SECS
LIGHT DRY FRUITS MOUSSE

Pâte de fruits secs Agrimontana / Agrimontana dry fruits paste	150 g
Crème fleurette / Whipping cream	100 g
Gelée dessert / Dessert Gelée	50 g
Sucre glace / Icing sugar	150 g
Crème fleurette / Whipping cream	1 litre

Cette recette peut être fabriquée avec:
- pâte de noisette
- pâte de pistache
- pâte d'amande Val di Noto

/ Cette recette peut être fabriquée avec:
- pâte de noisette
- pâte de pistache
- pâte d'amande Val di Noto

PROCEDURE:
Faire chauffer les 100 g de crème fleurette à plus ou moins 70 °C avec la moitié du sucre glace. Pendant ce temps monter la crème fleurette (1 l) sans trop la serrer avec l'autre moitié du sucre glace. Mélanger la gelée dessert à la crème fleurette chaude puis deux cornes de crème montée avec la pâte de fruits sec Agrimontana. Achever le mélange en incorporant le reste de la crème montée délicatement.

PROCESS:
Heat 100 g of the whipping cream at approximately 70 °C along with half the icing sugar. Meanwhile, whisk the whipping cream (1 liter) without setting it too much with the other half of the icing sugar. Mix the dessert Gelée with the hot whipping cream and two dollops of whipped cream with the hazelnut paste or other Agrimontana dry fruit paste. Complete the mix and gently incorporate the remaining whipped cream.

CHANTILLY MARRON CHESTNUT CHANTILLY

Crème de marrons Agrimontana / Agrimontana chestnut cream	125 g
Crème fleurette montée / Whipping cream	375 g
Gélatine feuille / Gelatin sheet	5 g
Vanille liquide / Liquid vanilla	5 g

PROCEDURE:
Faire tremper la gélatine dans l'eau froide ; l'essorer puis détendre la crème de marrons tempérée avec la gélatine fondue et la vanille. Incorporer la crème fleurette montée mousseuse. Laisser tirer légèrement avant de pocher.

PROCESS:
Let the gelatin soften in cold water; spin dry then spread the chestnut cream mixed with the melted gelatin and vanilla. Incorporate the whipping cream until it is a mousse, let it loosen up a little before using a pastry bag.

MOUSSE AU CHOCOLAT À BASE DE CRÈME ANGLAISE DOMORI
CHOCOLATE MOUSSE ON DOMORI CUSTARD BASE

Lait entier / Whole milk	1,400 kg
Crème fleurette / Whipping cream	600 g
Jaunes / Egg yolks	600 g
Sucre semoule / Granulated sugar	200 g
Poids total / Gross weight	2,800 kg
Poids net après cuisson / Net weight after cooking	2,500 kg

soit +/- 12,5 % perte à la cuisson / is +/- 12,5 % cooking loss

PROCEDURE:
Bouillir la crème fleurette et le lait entier. Verser sur les jaunes et le sucre préalablement mélangés au fouet. Cuire à la la nappe (83/84 °C).
Mélange de la mousse: émulsionner le chocolat fondu et la crème anglaise chaude (et gélatine fondue dans la crème anglaise quand cela est nécessaire). Incorporer la crème fleurette montée souple.

PROCESS:
Bring the whipping cream and the whole milk to a boil. Pour over the egg yolks and the sugar previously whipped.
Bake very slowly to allow to thicken (83/84 °C)
Mousse mix: churn the melted chocolate and the hot English cream (and the melted gelatin into the English cream, whenever necessary). Incorporate the gently whipped cream.

CHOCOLAT UTILISÉ CHOCOLATE USED	ANGLAISE DE BASE ENGLISH BASE	GÉLATINE GELATIN	POIDS CHOCOLAT CHOCOLATE WEIGHT	CRÈME FLEURETTE MONTÉE GENTLY WHIPPED CREAM
DOMORI NOIR 100 % DOMORI NOIR 100 %	600 g + 50 g sucre glace / 600 g + 50 g icing sugar	4 g	200 g	600 g
DOMORI NOIR 75 % DOMORI NOIR 75 %	450 g	/	390 g	630 g
DOMORI NOIR 72 % DOMORI NOIR 72 %	420 g	/	435 g	630 g
DOMORI NOIR 62 % DOMORI NOIR 62 %	390 g	/	455 g	650 g
DOMORI NOIR 56 % DOMORI NOIR 56 %	390 g	/	490 g	650 g
DOMORI LAIT 50 % DOMORI MILK 50 %	235 g	3 g	500 g	700 g
DOMORI LAIT 36 % DOMORI MILK 36 %	225 g	4 g	450 g	750 g
DOMORI LAIT 51 % DOMORI MILK 51 %	255 g	/	510 g	725 g
CHOCOLAT BLANC WHITE CHOCOLATE	230 g	4 g	515 g	750 g

MOUSSE MARRON CHESTNUT MOUSSE

Crème pâtissière / Pastry cream	300 g
Crème de marrons Agrimontana / Agrimontana chestnut cream	300 g
Crème montée mousseuse / Whipped cream	800 g
Feuille de gélatine « or » / Gelatine sheets “gold”	16 g
Extrait naturel de vanille / Vanilla extract	10 g

PROCEDURE:
Détendre la crème pâtissière, et y ajouter la gélatine fondue (préalablement ramollie dans l’eau froide et égouttée).
Incorporer la crème de marron légèrement tiédie (27 °C). Finir de mélanger délicatement à la spatule avec crème montée vanillée.

PROCESS:
Soften the pastry cream, add the melted gelatin, then the chestnut cream slightly warm.
Incorporate the “vanilla” whipped cream.

MOUSSE CHOCOLAT À BASE DE PÂTE À BOMBE
CHOCOLATE MOUSSE ON BOMB MIXTURE BASE

Œufs / Eggs	110 g
Jaunes Œufs / Eggs yolks	130 g
Sucre / Sugar	150 g
Crème fleurette / Whipping cream	535 g

PROCEDURE:
Cuire le sucre avec 30% d’eau à 121 °C. Verser sur les jaunes et œufs et monter au batteur à vitesse moyenne jusqu’à refroidissement. Fondre le chocolat à 55 °C (45 °C pour les couvertures lait et blanc). Ajouter un tiers de la crème fouettée montée souple et mélanger au fouet. Incorporer la pâte à bombe et le reste de la crème fouettée délicatement.

PROCESS:
Bake the sugar along with 30% of the water at 121 °C degrees, pour over the egg yolks, whisk using a mixer at medium speed until cooled. Melt the chocolate at 55 °C degrees (45 °C for coating in milk and white chocolate), add a layer of whipping cream softened and mixed with the whip; gently incorporate the paste à bombe and the remaining whipping cream.

CHOCOLAT UTILISÉ / CHOCOLATE USED	**POIDS CHOCOLAT /** CHOCOLATE WEIGHT
DOMORI NOIR 100 % / DOMORI NOIR 100 %	**270 gr + 85 gr sucre glace /** 270 gr + 85 gr of sugar
DOMORI NOIR 75 % / DOMORI NOIR 75 %	**480 gr**
DOMORI NOIR 72 % / DOMORI NOIR 72 %	**560 gr**
DOMORI NOIR 62 % / DOMORI NOIR 62 %	**610 gr**
DOMORI LAIT 50 % / DOMORI MILK 50 %	**700 gr**
DOMORI LAIT 32 % / DOMORI MILK 32 %	**1040 gr**
DOMORI LAIT 51 % / DOMORI MILK 51 %	**670 gr**
CHOCOLAT BLANC / WHITE CHOCOLATE	**700 gr + 10 gr gélatine /** 700 gr + 10 gr gelatin

LES PÂTES DE FRUITS
FRUIT JELLIES

Confit de fruits Agrimontana* / Agrimontana candied fruits*	1000 g
Sucre semoule / Granulated sugar	1400 g
Pectine gélifiante / Gelling pectin	30 g
Eau / Water	400 g
Acide citrique (15 g acide + 15 g eau) / Citric acid (15 g acid + 15 g water)	30 g
Poids total / Gross weight	2860 g
Poids net cuit / Net weight when cooked	2720 g

* Les confits disponibles pour la réalisation des pâtes de fruits sont :
* Candied fruits available to create the pastries are the following:

- Fraise / Strawberry
- Abricot / Apricot
- Framboise sauvage / Raspberry
- Myrtille sauvage / Blueberry
- Pêche / Peach
- Cerise / Cherry
- Mûre sauvage / Blackberry
- Figue / Fig
- Citron / Lemon
- Orange amere / Bitter orange
- Coing / Quince
- Griotte / Sour cherry
- Prune rouge / Red prune

PROCEDURE:
1) Prendre le sucre et le mélanger soigneusement, à sec, avec la pectine. Ajouter l’eau et porter à ébullition.
2) Ajouter le confit Agrimontana au mélange puis cuire à 106/108 degrés (contrôler avec un thermomètre à confiseur).
3) Arrêter la cuisson et ajouter la solution d’acide citrique, mélanger et couler dans des moules spéciaux ou dans des plaques.
4) Laisser refroidir, démouler ou détailler et passer dans le sucre semoule.

PROCESS:
1) Take the sugar and mix it carefully, in dry format, with the pectin. Add water and bring to a boil.
2) Add Agrimontana candied fruit to the mixture then bake at 106/108 C degrees (check with a candy thermometer).
3) Stop the baking and add the citric acid solution, mix and let it cool in special moulds or on trays.
4) Let it cool, remove from pan or cut and roll in granulated sugar.

LES GANACHES
GANACHES

LES GANACHES À CADRER GANACHES TO FRAME

PROCEDURE:
Recette calculée pour un cadre de 1400 g de ganache. Procédé de fabrication: porter à ébullition la crème et les sucres, verser progressivement sur le chocolat haché (partiellement fondu pour les chocolats au lait, fondu pour le chocolat blanc), mélanger sans incorporer d'air. A 40 °C, ajouter le beurre, puis mixer et cadrer rapidement.
Cristalliser 48 heures dans une pièce avoisinant 16 °C à l'abri de l'humidité. Chablonner, détailler et enrober.

PROCESS:
A recipe for 1400 g of ganache. Bring to a boil the cream and the sugars, gradually pour over the minced chocolate (partially melted in case of milk chocolate, melted in case of white chocolate), mix without introducing air. At 40 °C add butter, then mix and frame quickly.
Crystallize for 48 hours in a container at 16 °C degrees free from humidity.
Used in chocolate layers, coating and cutting.

CHOCOLAT UTILISÉ CHOCOLATE USED	CRÈME FLEURETTE MONTÉE GENTLY WHIPPED CREAM	SUCRE INVERTI	SORBITOL	POIDS DE CHOCOLAT CHOCOLATE WEIGHT	BEURRE BUTTER
DOMORI NOIR 100 % DOMORI NOIR 100 %	480 g + 195 g sucre 480 g + 195 g sugar	120 g	45 g	500 g	60 gr
DOMORI NOIR 75 % DOMORI NOIR 75 %	480 g	150 g	45 g	645 g	80 g
DOMORI NOIR 72 % DOMORI NOIR 72 %	480 g	120 g	40 g	700 g	60 g
DOMORI NOIR 62 % DOMORI NOIR 62 %	490 g	90 g	30 g	730 g	60 g
DOMORI NOIR 56 % DOMORI NOIR 56 %	470 g	80 g	20 g	780 g	50 g
DOMORI LAIT 50 % DOMORI MILK 50 %	420 g	80 g	20 g	830 g	50 g
DOMORI LAIT 36 % DOMORI MILK 32 %	320 g	70 g	30 g	960 g	20 g
DOMORI LAIT 51 % DOMORI MILK 51 %	430 g	80 g	20 g	820 g	50 g
CHOCOLAT BLANC WHITE CHOCOLATE	370 g	50 g	-	950 g	30 g

GANACHE POUR GARNIR LES MACARONS
GANACHE TO FILL MACARONS

GANACHE CHOCOLAT BLANC WHITE CHOCOLATE GANACHE

Crème fleurette / Whipping cream 300 g
Couverture bianco Domori + parfum / Domori bianco covering + flavoring 500 g

PROCEDURE:
Hacher le chocolat blanc bien fin. Bouillir la crème fleurette. Verser 1/3 sur le chocolat afin de démarrer une émulsion (liaison de l'eau et de la matière grasse).Verser le reste petit à petit, mettre le parfum désiré. Ex. : pâte de pistache de café, etc.
Verser en bac inox. Filmer et laisser refroidir dehors minimum 24 heures.

PROCESS:
Finely mince the white chocolate, bring the whipping cream to a boil, pour 1/3 over the chocolate to obtain a gummy core; pour the rest of the cream little by little without losing the emulsion. Remove in stainless steel mixing bowl, wrap in film and let it cool at ambient temperature for at least 24 hours.

GANACHE CHOCOLAT LAIT MILK CHOCOLATE GANACHE

Crème fleurette / Whipping cream 500 g
Couverture Domori Lait 50 % / Domori milk 50% covering 375 g

PROCEDURE:
Hacher le chocolat lait bien fin. Bouillir la crème fleurette. Verser 1/3 sur le chocolat afin d'avoir un noyau élastique puis verser le reste de la crème petit à petit sans perdre l'émulsion. Débarrasser en bac inox, filmer et laisser refroidir. Température ambiante pendant 24 h minimum.

PROCESS:
Finely mince the chocolate, bring the whipping cream to a boil, pour 1/3 over the chocolate to obtain a gummy core; pour the rest of the cream little by little without losing the emulsion. Remove in stainless steel mixing bowl, wrap in film and let it cool at ambient temperature for at least 24 hours.

GANACHE CHOCOLAT 75 % 75% CHOCOLATE GANACHE

Crème fleurette / Whipping cream	500 g
Sucre / Sugar	75 g
Arriba 75 % Domori / Domori Arriba 75%	220 g

PROCEDURE:
Hacher le chocolat bien fin. Bouillir la crème fleurette avec le sucre puis verser 1/3 du liquide sur le chocolat afin d'avoir un noyau brillant et élastique puis verser le reste de la crème petit à petit. Verser en candissoir inox. Filmer et laisser refroidir à température ambiante pendant 24 heures minimum avant utilisation.

PROCESS:
Finely mince the chocolate, bring the whipping cream to a boil, pour 1/3 over the chocolate to create an emulsion (combination between water and fatty matter). Pour the rest little by little, use the flavor desired. E.g.: pistachio paste, coffee, etc.
Pour in a stainless steel mixing bowl, wrap in film and let it cool for at least 24 hours.

GANACHE CHOCOLAT 100 % 100% CHOCOLATE GANACHE

Crème fleurette / Whipping cream	500 g
Sucre / Sugar	100 g
Arriba 100 % Domori / Domori Arriba 100 %	160 g

PROCEDURE:
Faire fondre le chocolat 100 % à 50 °C. Bouillir ensemble la crème fleurette avec le sucre. Verser un tier du liquide sur le chocolat fondu afin de démarrer une émulsion. Verser le reste petit à petit. Débarrasser en candissoir. Filmer et laisser refroidir à température ambiante pendant 24 heures minimum avant utilisation.

PROCESS:
Melt the 100% chocolate at 50 °C, bring to boil along with the whipping cream and sugar. Pour a third of the liquid over the melted chocolate to create an emulsion. Pour the rest little by little. Pour in a stainless steel mixing bowl, wrap in film, let it cool at ambient temperature for at least 24 hours before serving.

GANACHES À CADRER GANACHE FILLING RECIPES

GANACHE BLEND À PARTIR DE QUATRES ORIGINES DOMORI GANACHE BLEND WITH DOMORI OF FOUR ORIGINS

Crème liquide / Pouring cream	440 g
Sugar / Sugar	180 g
Sucre inverti/ Invert sugar	80 g
Sorbitol / Sorbitol	50 g
Cacao Apurimac 100% / Apurimac cocoa 100%	200 g
Cacao Sur del Lago 100% / Sur del Lago cocoa 100%	200 g
Cacao Sambirano 100% / Sambirano cocoa 100%	90 g
Couverture lait Arriba 36% / Arriba milk couverture 36%	60 g
Beurre laitier / Dairy butter	100 g

Recette pour un cadre de 10 mm pour un poids de 1400 g / Recipe for a 10 mm frame, for a weight of 1400 g

PROCEDURE:
Porter à ébullition la crème, les sucres et le sorbitol. Verser le liquide sur les couvertures et cacaos, incorporer progressivement pour obtenir un mélange lisse et homogène. Ajouter le beurre tempéré et mixer. Cadrer et cristalliser 24 h à 16 °C. Chablonner, détailler et enrober de couverture noire ou lait.

PROCESS:
Bring the cream, sugars and sorbitol to the boil. Pour the liquid onto the couverture and cocoas, mixing it in gradually to obtain a smooth, even mixture. Add the tempered butter and blend. Frame and crystallise for 24 hours at 16 °C. Spread thinly, add detailing and enrobe with dark or milk couverture.

GANACHE CAFÉ COFFEE GANACHE

Crème liquide / Pouring cream	280 g
Sucre inverti/ Invert sugar	30 g
Sorbitol / Sorbitol	30 g
Pâte de café (Agrimontana ou Illy) / Coffee paste (Agrimontana or Illy)	30 g
Couverture Apurimac 72% / Apurimac couverture 72%	200 g
Couverture lait Arriba 36% / Arriba milk couverture 36%	90 g
Beurre laitier / Dairy butter	100 g

Recette pour un cadre de 6 mm pour un poids de 900 g / Recipe for a 6mm frame, for a weight of 900g

PROCEDURE:
Porter à ébullition la crème, le sucre inverti et le sorbitol, ajouter la pâte de café et mixer. Verser le liquide sur le chocolat, incorporer progressivement pour obtenir un mélange lisse et homogène. Ajouter le beurre tempéré et mixer. Cadrer et cristalliser 24 h à 16°C. Chablonner, détailler et enrober de couverture noire ou lait.

PROCESS:
Bring the cream, invert sugar and sorbitol to the boil, add the coffee paste and blend. Pour the liquid onto the chocolate, mixing it in gradually to obtain a smooth, even mixture. Add the tempered butter and blend. Frame and crystallise for 24 hours at 16 °C. Spread thinly, add detailing and enrobe with dark or milk couverture.

GANACHE ARRIBA AU MIEL DE CHATAÎGNIER*
ARRIBA GANACHE WITH CHESTNUT TREE HONEY*

Crème liquide / Pouring cream	280 g
Miel de châtaignier / Chestnut tree honey	226 g
Fleur de sel / Fleur de sel (sea salt)	1 g
Couverture Arriba 75% / Arriba couverture 75%	310 g
Couverture lait Arriba 50% / Arriba milk couverture 50%	223 g
Cacao Arriba 100% / Arriba cocoa 100%	180 g
Beurre laitier / Dairy butter	180 g

*Cette ganache peut également être réalisée avec un autre miel Agrimontana de votre choix / *This ganache can also be made with another Agrimontana honey of your choice

PROCEDURE:
Porter à ébullition la crème, le miel et la fleur de sel. Verser le liquide sur les couverture et cacaos en morceaux, incorporer progressivement pour obtenir un mélange lisse et homogène. Ajouter le beurre tempéré et mixer. Cadrer et cristalliser 24h à 16 °C. Chablonner, détailler et enrober de couverture noire ou lait.

PROCESS:
Bring the cream, honey and fleur de sel to the boil. Pour the liquid onto the couverture and cocoa pieces, mixing it in gradually to obtain a smooth, even mixture. Add the tempered butter and blend. Frame and crystallise for 24 hours at 16 °C. Spread thinly, add detailing and enrobe with dark or milk couverture.

GANACHE ORIGINE VÉNÉZUÉLA ET EQUATEUR AUX FRUITS DE LA PASSION*
GANACHE OF VENEZUELAN AND ECUADORIAN ORIGIN, WITH PASSION FRUIT*

Purée de fruits de la passion / Passion fruit purée	295 g
Sucre / Sugar	180 g
Sucre inverti / Invert sugar	40 g
Sorbitol / Sorbitol	50 g
Cacao Sur del Lago 100% / Sur del Lago cocoa 100%	440 g
Couverture lait Arriba 36% / Arriba milk couverture 36%	165 g
Beurre laitier / Dairy butter	180 g

*Ganache réalisée complètement à base de purée de fruits Agrimontana / *Ganache made entirely from fruit purée

PROCEDURE:
Porter à ébullition la purée de fruits, les sucres et le sorbitol. Verser le liquide sur le chocolat, incorporer progressivement pour obtenir un mélange lisse et homogène. Ajouter le beurre tempéré et mixer. Cadrer et cristalliser 24 h à 16 °C. Chablonner, détailler et enrober de couverture noire ou lait.

PROCESS:
Bring the fruit purée, sugars and sorbitol to the boil. Pour the liquid onto the chocolate, mixing it in gradually to obtain a smooth, even mixture. Add the tempered butter and blend. Frame and crystallise for 24 hours at 16 °C. Spread thinly, add detailing and enrobe with dark or milk couverture.

LES GLACES
ICE CREAMS

BASE POUR GLACES EASY WEIGHT
EASY WEIGHT ICE CREAM BASE

CHOCOLAT CHOCOLATE

Eau / Water	2400 g
Sucre saccharose / Saccharose sugar	600 g
Base Crème Easy Weight Agrimontana / Agrimontana Cream Easy Weight Base	700 g
Cacao poudre aromatico Domori 10-12% / Domori cocoa in powder 10-12%	100 g
Pure pâte 100% cacao Domori / Domori 100% cocoa mass	200 g

PROCEDURE:
Mélanger le sucre avec les ingrédients et la base ; ajouter l'eau chaude et bien mélanger avant de turbiner.

PROCESS:
Mix sugar with the mass grains/crumbs and the base; pour in the hot water and stir properly before freezing.

CHOCOLAT ORANGE CHOCOLATE ORANGE

Eau / Water	2400 g
Sucre saccharose / Saccharose sugar	500 g
Base Crème Easy Weight Agrimontana / Agrimontana Cream Easy Weight Base	700 g
Cacao poudre aromatico Domori 10-12% / Domori 100% cocoa mass	200 g
Pâte d'orange Agrimontana / Agrimontana orange paste	200 g

PROCEDURE:
Mélanger le sucre avec les ingrédients et la base ; ajouter l'eau chaude et bien mélanger avant de turbiner.

PROCESS:
Mix sugar with the mass grains/crumbs and the base; pour in the hot water and stir properly before freezing.

GIANDUJA GIANDUJA

Eau / Water	2400 g
Sucre saccharose / Saccharose sugar	600 g
Base Crème Easy Weight Agrimontana / Agrimontana Cream Easy Weight Base	680 g
Cacao poudre aromatico Domori 10-12% / Domori 100% cocoa mass	90 g
Pâte noisette Piemont Agrimontana / Agrimontana Piemonte hazelnut paste	230 g

PROCEDURE:
Mélanger le sucre avec les ingrédients et la base ; ajouter l'eau chaude et bien mélanger avant de turbiner.

PROCESS:
Mix sugar with the mass grains/crumbs and the base; pour in the hot water and stir properly before freezing.

NOISETTE HAZELNUT

Eau / Water	2400 g
Sucre saccharose / Saccharose sugar	600 g
Base Crème Easy Weight Agrimontana / Agrimontana Cream Easy Weight Base	700 g
Pâte noisette Piemont Agrimontana / Agrimontana Piemonte hazelnut paste	300 g

PROCEDURE:
Mélanger le sucre avec les ingrédients et la base ; ajouter l'eau chaude et bien mélanger avant de turbiner.

PROCESS:
Mix sugar with the mass grains/crumbs and the base; pour in the hot water and stir properly before freezing.

PISTACHE PISTACHIO

Eau / Water	2400 g
Sucre saccharose / Saccharose sugar	600 g
Base Crème Easy Weight Agrimontana / Agrimontana Cream Easy Weight Base	700 g
Pâte pistache Bronte Agrimontana / Agrimontana Bronte Pistachio paste	300 g

PROCEDURE:
Mélanger le sucre avec les ingrédients et la base ; ajouter l'eau chaude et bien mélanger avant de turbiner.

PROCESS:
Mix sugar with the mass grains/crumbs and the base; pour in the hot water and stir properly before freezing.

AMANDE ALMOND

Eau / Water	2300 g
Sucre saccharose / Saccharose sugar	600 g
Base Crème Easy Weight Agrimontana / Agrimontana Cream Easy Weight Base	700 g
Pâte amande Val di Noto Agrimontana / Agrimontana Val di Noto almond paste	400 g

PROCEDURE:
Mélanger le sucre avec les ingrédients et la base ; ajouter l'eau chaude et bien mélanger avant de turbiner.

PROCESS:
Mix sugar with the mass grains/crumbs and the base; pour in the hot water and stir properly before freezing.

MARRON GLACE MARRON GLACE

Eau / Water	2200 g
Sucre saccharose / Saccharose sugar	100 g
Crème fraîche / Fresh cream	300 g
Base Crème Easy Weight Agrimontana / Agrimontana Cream Easy Weight Base	650 g
Crème de marron Agrimontana / Agrimontana chestnut cream	750 g

PROCEDURE:
Mélanger le sucre avec les ingrédients et la base ; ajouter l'eau chaude et bien mélanger avant de turbiner.

PROCESS:
Mix sugar with the mass grains/crumbs and the base; pour in the hot water and stir properly before freezing.

Vous pouvez remplacer la crème fraîche, dans les mêmes quantités, avec du lait entier ou UHT. Cela donnera une glace un peu plus fraîche au palais. / Fresh cream can be replaced, in the same quantities, by whole or UHT milk. That will give the ice cream a cooler taste.

CAFE COFFEE

Eau / Water	2200 g
Sucre saccharose / Saccharose sugar	580 g
Crème fraîche / Fresh cream	300 g
Base Crème Easy Weight Agrimontana / Agrimontana Cream Easy Weight Base	670 g
Pâte cafe illy / illy coffee paste	250 g

PROCEDURE:
Mélanger le sucre avec les ingrédients et la base ; ajouter l'eau chaude et bien mélanger avant de turbiner.

PROCESS:
Mix sugar with the mass grains/crumbs and the base; pour in the hot water and stir properly before freezing.

Vous pouvez remplacer la crème fraîche, dans les mêmes quantités, avec du lait entier ou UHT. Cela donnera une glace un peu plus fraîche au palais. / Fresh cream can be replaced, in the same quantities, by whole or UHT milk. That wil give the ice cream a cooler taste.

FIORDILATTE FIORDILATTE

Eau / Water	2650 g
Sucre saccharose / Saccharose sugar	550 g
Base Crème Easy Weight Agrimontana / Agrimontana Cream Easy Weight Base	800 g

PROCEDURE:
Mélanger le sucre avec les ingrédients et la base ; ajouter l'eau chaude et bien mélanger avant de turbiner.

PROCESS:
Mix sugar with the mass grains/crumbs and the base; pour in the hot water and stir properly before freezing.

CRÈME CREAM

Eau / Water	2400 g
Sucre saccharose / Saccharose sugar	640 g
Jaune d'œuf pasteuris / Pasteurized egg yolk	360 g
Base Crème Easy Weight Agrimontana / Agrimontana Cream Easy Weight Base	600 g

PROCEDURE:
Mélanger le sucre avec les ingrédients et la base ; ajouter l'eau chaude et bien mélanger avant de turbiner.

PROCESS:
Mix sugar with the mass grains/crumbs and the base; pour in the hot water and stir properly before freezing.

Râper à volonté des écorces d'orange ou de citron. / Top fill with orange or lemon peel as much as you like.

BASE POUR SORBETS EASY WEIGHT
EASY WEIGHT FRUIT WATER ICE BASE

SORBETS FRUITS AVEC PURÉES FRUIT SORBETS WITH PUREES

Eau / Water	2000 g
Purée de fruits Agrimontana* / Agrimontana Fruit Puree*	1000 g
Agrimontana Base Fruit Easy Weight Base / Agrimontana Fruit Easy Weight Base	1000 g

*Dosage indicatif moyen, variable selon le fruit. / *Average proportioning, may vary according to the fruit.

PROCEDURE:
Mélanger le sucre avec les ingrédients et la base ; ajouter l'eau chaude et bien mélanger avant de turbiner.

PROCESS:
Mix sugar with the mass grains/crumbs and the base; pour in the hot water and stir properly before freezing.

SORBETS FRUITS FRAIS, DOSAGES INDICATIFS
FRESH FRUIT SORBETS, AVERAGE PROPORTIONING

Eau / Water	1400 g
Fruits frais ou surgelés / Fruits frais ou surgeles	1600 g
Base Fruit Easy Weight Agrimontana / Base Fruit Easy Weight Agrimontana	1000 g

PROCEDURE:
Mélanger le sucre avec les ingrédients et la base ; ajouter l'eau chaude et bien mélanger avant de turbiner.

PROCESS:
Mix sugar with the mass grains/crumbs and the base; pour in the hot water and stir properly before freezing.

BASE CRÈME 50 GRAMMES/LITRE
50 GRAMS/LITER CREAM BASE

CHOCOLAT CHOCOLATE

Lait entier / Whole milk	2500 g
Sucre saccharose / Saccharose sugar	500 g
Dextrose / Dextrose	120 g
Sucre inverti / Inverted sugar	130 g
Lait en poudre maigre / Skimmed powder milk	50 g
Jaune d'oeuf pasteurisé / Pasteurised egg yolk	80 g
Base crème 50 Agrimontana / Agrimontana cream base 50	120 g
Cacao en poudre 22-24% Domori / Domori cocoa in powder 22-24%	100 g
Pure pâte de cacao 100% Domori / Domori 100% cocoa pure paste	400 g

PROCEDURE:
Tempérer le lait, dissoudre le sucre inverti, chauffer à 45 °C. Ajouter les éléments secs préalablement mélangés ensemble, mixer, ajouter les autres ingrédients si besoin, pasteuriser à 85 °C. Refroidir rapidement à +4 °C, maturer 4 heures minimum. Mixer puis turbiner.

PROCESS:
Temperate milk, dissolve inverted sugar, heat at 45 °C, add the dry ingredients after having mixed them together, mix, add other ingredients if necessary, pastorize at 85 °C, cool down quickly at +4 °C, leave in refrigerator for 4 hours minimum, mix and whisk in ice cream machine.

CHOCOLAT AU LAIT MILK CHOCOLATE

Lait entier / Whole milk	2500 g
Sucre saccharose / Saccharose sugar	500 g
Dextrose / Dextrose	80 g
Sucre inverti / Inverted sugar	80 g
Crème fraîche / Fresh cream	150 g
Lait en poudre maigre / Skimmed powder milk	70 g
Base Crème 50 Agrimontana / Agrimontana cream base 50	140 g
Couverture Arriba 62% Domori / Domori Arriba nacional 62%	400 g
Cacao en poudre 22-24% Domori / Domori cocoa in powder 22-24%	80 g

PROCEDURE:
Tempérer le lait, dissoudre le sucre inverti, chauffer à 45 °C. Ajouter les éléments secs préalablement mélangés ensemble, mixer, ajouter les autres ingrédients si besoin, pasteuriser à 85 °C. Refroidir rapidement à +4 °C, maturer 4 heures minimum. Mixer puis turbiner.

PROCESS:
Temperate milk, dissolve inverted sugar, heat at 45 °C, add the dry ingredients after having mixed them together, mix, add other ingredients if necessary, pastorize at 85 °C, cool down quickly at +4 °C, leave in refrigerator for 4 hours minimum, mix and whisk in ice cream machine.

GIANDUJA GIANDUJA

Lait entier / Whole milk	2550 g
Sucre saccharose / Saccharose sugar	500 g
Dextrose / Dextrose	70 g
Sucre inverti / Inverted sugar	70 g
Lait en poudre maigre / Skimmed powder milk	70 g
Base crème 50 Agrimontana / Agrimontana cream base 50	140 g
Pâte de gianduja noir Agrimontana / Agrimontana dark gianduja paste	600 g

PROCEDURE:
Tempérer le lait, dissoudre le sucre inverti, chauffer à 45 °C. Ajouter les éléments secs préalablement mélangés ensemble, mixer, ajouter les autres ingrédients si besoin, pasteuriser à 85 °C. Refroidir rapidement à +4 °C, maturer 4 heures minimum. Mixer puis turbiner.

PROCESS:
Temperate milk, dissolve inverted sugar, heat at 45 °C, add the dry ingredients after having mixed them together, mix, add other ingredients if necessary, pastorize at 85 °C, cool down quickly at +4 °C, leave in refrigerator for 4 hours minimum, mix and whisk in ice cream machine.

"BACIO" "BACIO"

Lait entier / Whole milk	2550 g
Sucre saccharose / Saccharose sugar	500 g
Dextrose/ Dextrose	70 g
Sucre inverti / Inverted sugar	70 g
Lait en poudre maigre / Skimmed powder milk	70 g
Base crème 50 agrimontana / Agrimontana cream base 50	140 g
Pâte de gianduja noir Agrimontana / Agrimontana dark gianduja paste	600 g

Ajouter des noisettes grillées entières ou en grains en fin de turbinage. / Top fill with hazelnuts in grain.

PROCEDURE:
Tempérer le lait, dissoudre le sucre inverti, chauffer à 45 °C. Ajouter les éléments secs préalablement mélangés ensemble, mixer, ajouter les autres ingrédients si besoin, pasteuriser à 85 °C. Refroidir rapidement à +4 °C, maturer 4 heures minimum. Mixer puis turbiner.

PROCESS:
Temperate milk, dissolve inverted sugar, heat at 45 °C, add the dry ingredients after having mixed them together, mix, add other ingredients if necessary, pastorize at 85 °C, cool down quickly at +4 °C, leave in refrigerator for 4 hours minimum, mix and whisk in ice cream machine.

NOISETTE HAZELNUT

Lait entier / Whole milk	2650 g
Sucre saccharose / Saccharose sugar	560 g
Dextrose / Dextrose	210 g
Lait en poudre maigre / Skimmed powder milk	80 g
Base crème 50 Agrimontana / Agrimontana cream base 50	150 g
Pââte de noisette Piemont IGP Agrimontana / Agrimontana IGP piemonte hazelnut paste	350 g

PROCEDURE:
Tempérer le lait, dissoudre le sucre inverti, chauffer à 45 °C. Ajouter les éléments secs préalablement mélangés ensemble, mixer, ajouter les autres ingrédients si besoin, pasteuriser à 85 °C. Refroidir rapidement à +4 °C, maturer 4 heures minimum. Mixer puis turbiner.

PROCESS:
Temperate milk, dissolve inverted sugar, heat at 45 °C, add the dry ingredients after having mixed them together, mix, add other ingredients if necessary, pastorize at 85 °C, cool down quickly at +4 °C, leave in refrigerator for 4 hours minimum, mix and whisk in ice cream machine.

PISTACHE PISTACHIO

Lait entier / Whole milk	2600 g
Sucre saccharose / Saccharose sugar	560 g
Dextrose / Dextrose	210 g
Lait en poudre maigre / Skimmed powder milk	90 g
Base crème 50 Agrimontana / Agrimontana cream base 50	140 g
Pâte de Pistache Bronte Agrimontana / Agrimontana Bronte pistachio paste	400 g

PROCEDURE:
Tempérer le lait, dissoudre le sucre inverti, chauffer à 45 °C. Ajouter les éléments secs préalablement mélangés ensemble, mixer, ajouter les autres ingrédients si besoin, pasteuriser à 85 °C. Refroidir rapidement à +4 °C, maturer 4 heures minimum. Mixer puis turbiner.

PROCESS:
Temperate milk, dissolve inverted sugar, heat at 45 °C, add the dry ingredients after having mixed them together, mix, add other ingredients if necessary, pastorize at 85 °C, cool down quickly at +4 °C, leave in refrigerator for 4 hours minimum, mix and whisk in ice cream machine.

AMANDE ALMOND

Lait entier / Whole milk	2550 g
Sucre saccharose / Saccharose sugar	560 g
Dextrose / Dextrose	210 g
Lait en poudre maigre / Skimmed powder milk	90 g
Base crème 50 Agrimontana / Agrimontana cream base 50	140 g
Pâte d'amande Val di Noto Agrimontana / Agrimontana Val di Noto almond paste	450 g

PROCEDURE:
Tempérer le lait, dissoudre le sucre inverti, chauffer à 45 °C. Ajouter les éléments secs préalablement mélangés ensemble, mixer, ajouter les autres ingrédients si besoin, pasteuriser à 85 °C. Refroidir rapidement à +4 °C, maturer 4 heures minimum. Mixer puis turbiner.

PROCESS:
Temperate milk, dissolve inverted sugar, heat at 45 °C, add the dry ingredients after having mixed them together, mix, add other ingredients if necessary, pastorize at 85 °C, cool down quickly at +4 °C, leave in refrigerator for 4 hours minimum, mix and whisk in ice cream machine.

MARRON GLACE MARRON GLACE

Lait entier / Whole milk	2350 g
Sucre saccharose / Saccharose sugar	320 g
Dextrose / Dextrose	100 g
Sucre inverti / Inverted sugar	100 g
Crème fraîche / Fresh cream	350 g
Jaune d'œuf pasteurisé / Pasteurised yolk	100 g
Lait en poudre maigre / Skimmed powder milk	60 g
Base crème 50 Agrimontana / Agrimontana cream base 50	120 g
Crème de marrons Agrimontana / Agrimontana chestnut cream	500 g

Ajouter des marrons confits égouttés en morceaux en fin de turbinage. / Add drained candied chestnut in pieces at the end of whisking.

PROCEDURE:
Tempérer le lait, dissoudre le sucre inverti, chauffer à 45 °C. Ajouter les éléments secs préalablement mélangés ensemble, mixer, ajouter les autres ingrédients si besoin, pasteuriser à 85 °C. Refroidir rapidement à +4 °C, maturer 4 heures minimum. Mixer puis turbiner.

PROCESS:
Temperate milk, dissolve inverted sugar, heat at 45 °C, add the dry ingredients after having mixed them together, mix, add other ingredients if necessary, pastorize at 85 °C, cool down quickly at +4 °C, leave in refrigerator for 4 hours minimum, mix and whisk in ice cream machine.

CAFE COFFEE

Cafe expresso / Espresso coffee	1000 g
Lait entier / Whole milk	1200 g
Sucre saccharose / Saccharose sugar	580 g
Dextrose / Dextrose	200 g
Crème fraîche / Fresh cream	600 g
Jaune d'œuf pasteurisé / Pasteurised yolk	100 g
Lait en poudre maigre / Skimmed powder milk	180 g
Base crème 50 Agrimontana / Agrimontana cream base 50	140 g

PROCEDURE:
Tempérer le lait, dissoudre le sucre inverti, chauffer à 45 °C. Ajouter les éléments secs préalablement mélangés ensemble, mixer, ajouter les autres ingrédients si besoin, pasteuriser à 85 °C. Refroidir rapidement à +4 °C, maturer 4 heures minimum. Mixer puis turbiner.

PROCESS:
Temperate milk, dissolve inverted sugar, heat at 45 °C, add the dry ingredients after having mixed them together, mix, add other ingredients if necessary, pastorize at 85 °C, cool down quickly at +4 °C, leave in refrigerator for 4 hours minimum, mix and whisk in ice cream machine.

CAFE ILLY ILLY COFFEE

Lait entier / Whole milk	2200 g
Sucre saccharose / Saccharose sugar	600 g
Dextrose / Dextrose	180 g
Crème fraîche/ Fresh cream	700 g
Lait en poudre maigre / Skimmed powder milk	80 g
Base crème 50 Agrimontana / Agrimontana cream base 50	140 g
Extrait de cafe illy / illy coffee extract	100 g

PROCEDURE:
Tempérer le lait, dissoudre le sucre inverti, chauffer à 45 °C. Ajouter les éléments secs préalablement mélangés ensemble, mixer, ajouter les autres ingrédients si besoin, pasteuriser à 85 °C. Refroidir rapidement à +4 °C, maturer 4 heures minimum. Mixer puis turbiner.

PROCESS:
Temperate milk, dissolve inverted sugar, heat at 45 °C, add the dry ingredients after having mixed them together, mix, add other ingredients if necessary, pastorize at 85 °C, cool down quickly at +4 °C, leave in refrigerator for 4 hours minimum, mix and whisk in ice cream machine.

CRÈME CREAM

Lait entier / Whole milk	2300 g
Sucre saccharose / Saccharose sugar	525 g
Dextrose/ Dextrose	100 g
Sucre inverti - miel / Inverted sugar - honey	120 g
Crème fraîche / Fresh cream	250 g
Jaune d'oeuf pasteurisé / Pasteurised egg yolk	460 g
Lait en poudre maigre / Skimmed powder milk	115 g
Base crème 50 Agrimontana / Agrimontana cream base 50	130 g

PROCEDURE:
Tempérer le lait, dissoudre le sucre inverti, chauffer à 45 °C. Ajouter les éléments secs préalablement mélangés ensemble, mixer, ajouter les autres ingrédients si besoin, pasteuriser à 85 °C. Refroidir rapidement à +4 °C, maturer 4 heures minimum. Mixer puis turbiner.

PROCESS:
Temperate milk, dissolve inverted sugar, heat at 45 °C, add the dry ingredients after having mixed them together, mix, add other ingredients if necessary, pastorize at 85 °C, cool down quickly at +4 °C, leave in refrigerator for 4 hours minimum, mix and whisk in ice cream machine.

Garnir avec des zestes de citron. / Top fill with pieces of lemon peel.

CRÈME AVEC GRAND MARNIER CREAM WITH GRAND MARNIER

Lait entier / Whole milk	2150 g
Sucre saccharose / Saccharose sugar	580 g
Dextrose/ Dextrose	60 g
Glucose deshydrate (39-42 DE) / Dried glucose 39-42 DE	80 g
Crème fraîche / Fresh cream	300 g
Jaune d'oeuf pasteurisé / Pasteurized egg yolk	400 g
Lait en poudre maigre / Skimmed powder milk	110 g
Base crème 50 Agrimontana / Agrimontana cream base 50	120 g
Grand Marnier 50°/ Grand Marnier 50°	200 g

PROCEDURE:
Tempérer le lait, dissoudre le sucre inverti, chauffer à 45 °C. Ajouter les éléments secs préalablement mélangés ensemble, mixer, ajouter les autres ingrédients si besoin, pasteuriser à 85 °C. Refroidir rapidement à +4 °C, maturer 4 heures minimum. Mixer puis turbiner.

PROCESS:
Temperate milk, dissolve inverted sugar, heat at 45 °C, add the dry ingredients after having mixed them together, mix, add other ingredients if necessary, pastorize at 85 °C, cool down quickly at +4 °C, leave in refrigerator for 4 hours minimum, mix and whisk in ice cream machine.

Garnir avec des zestes d'orange. / Top fill with pieces of orange peel.

"FIOR DI PANNA" "FIOR DI PANNA"

Lait entier / Whole milk	2300 g
Sucre saccharose/ Saccharose sugar	600 g
Dextrose / Dextrose	180 g
Crème fraîche / Fresh cream	700 g
Lait en poudre maigre / Skimmed powder milk	80 g
Base crème 50 Agrimontana / Agrimontana cream base 50	140 g

PROCEDURE:
Tempérer le lait, dissoudre le sucre inverti, chauffer à 45 °C. Ajouter les éléments secs préalablement mélangés ensemble, mixer, ajouter les autres ingrédients si besoin, pasteuriser à 85 °C. Refroidir rapidement à +4 °C, maturer 4 heures minimum. Mixer puis turbiner.

PROCESS:
Temperate milk, dissolve inverted sugar, heat at 45 °C, add the dry ingredients after having mixed them together, mix, add other ingredients if necessary, pastorize at 85 °C, cool down quickly at +4 °C, leave in refrigerator for 4 hours minimum, mix and whisk in ice cream machine.

FIOR DI LATTE FIOR DI LATTE

Lait entier / Whole milk	2500 g
Sucre saccharose / Saccharose sugar	600 g
Dextrose / Dextrose	180 g
Crème fraîche / Fresh cream	500 g
Lait en poudre maigre / Skimmed powder milk	80 g
Base crème 50 Agrimontana / Agrimontana cream base 50	140 g

PROCEDURE:
Tempérer le lait, dissoudre le sucre inverti, chauffer à 45 °C. Ajouter les éléments secs préalablement mélangés ensemble, mixer, ajouter les autres ingrédients si besoin, pasteuriser à 85 °C. Refroidir rapidement à +4 °C, maturer 4 heures minimum. Mixer puis turbiner.

PROCESS:
Temperate milk, dissolve inverted sugar, heat at 45 °C, add the dry ingredients after having mixed them together, mix, add other ingredients if necessary, pastorize at 85 °C, cool down quickly at +4 °C, leave in refrigerator for 4 hours minimum, mix and whisk in ice cream machine.

YAHOURT YOGURT

Lait entier / Whole milk	500 g
Sucre saccharose / Saccharose sugar	550 g
Glucose deshydrate (39-42 DE) / Dried glucose 39-42 DE	100 g
Sucre inverti / Inverted sugar	200 g
Crème fraîche / Fresh cream	500 g
Yahourt frais entier / Whole fresh yogurt	2000 g
Lait en poudre maigre / Skimmed powder milk	30 g
Base crème 50 Agrimontana / Agrimontana cream base 50	120 g

PROCEDURE:
Tempérer le lait, dissoudre le sucre inverti, chauffer à 45 °C. Ajouter les éléments secs préalablement mélangés ensemble, mixer, ajouter les autres ingrédients si besoin, pasteuriser à 85 °C. Refroidir rapidement à +4 °C, maturer 4 heures minimum. Mixer puis turbiner.

PROCESS:
Temperate milk, dissolve inverted sugar, heat at 45 °C, add the dry ingredients after having mixed them together, mix, add other ingredients if necessary, pastorize at 85 °C, cool down quickly at +4 °C, leave in refrigerator for 4 hours minimum, mix and whisk in ice cream machine.

50 GRAMS/LITER FRUIT BASE
BASE FRUIT 50 GRAMMES/LITRE

CITRON LEMON

Eau / Water	1750 g
Sucre / Sugar	850 g
Dextrose/ Dextrose	50 g
Sirop de glucose / Glucose syrup	200 g
Jus de citron / Lemon juice	1000 g
Base crème 50 Agrimontana / Agrimontana fruit base 50	150 g

PROCEDURE:
Tempérer l'eau à 45 °C, ajouter sous forte agitation les éléments secs préalablement mélangés ensemble, pasteuriser à 85 °C, mixer. Refroidir rapidement à +4 °C, maturer 4 heures minimum. Ajouter la purée de fruits et mixer avant de turbiner.

PROCESS:
Temperate water at 45 °C, add the dry ingredients after having mixed them together, mix strongly, pastorize at 85 °C, cool down quickly at +4 °C, leave in refrigerator for 4 hours minimum, add fruit puree, mix and whisk in ice cream machine.

PAMPLEMOUSSE GRAPEFRUIT

Eau / Water	1750 g
Sucre / Sugar	850 g
Dextrose / Dextrose	50 g
Sirop de glucose / Glucose syrup	200 g
Jus de pamplemousse / Grapefruit juice	1000 g
Base fruit 50 Agrimontana / Agrimontana fruit base 50	150 g

PROCEDURE:
Tempérer l'eau à 45 °C, ajouter sous forte agitation les éléments secs préalablement mélangés ensemble, pasteuriser à 85 °C, mixer. Refroidir rapidement à +4 °C, maturer 4 heures minimum. Ajouter la purée de fruits et mixer avant de turbiner.

PROCESS:
Temperate water at 45 °C, add the dry ingredients after having mixed them together, mix strongly, pastorize at 85 °C, cool down quickly at +4 °C, leave in refrigerator for 4 hours minimum, add fruit puree, mix and whisk in ice cream machine.

FRUITS AVEC PURÉES FRUITS SORBETS WITH PUREES

Eau / Water	1600 g
Sucre saccharose / Saccharose sugar	660 g
Dextrose / Dextrose	100 g
Purée de fruits Agrimontana* / Agrimontana fruit puree*	1500 g
Base fruit 50 Agrimontana / Agrimontana fruit base 50	140 g

*Dosage indicatif moyen, variable selon le fruit. / *Average proportioning, may vary according to the fruit.

PROCEDURE:
Tempérer l'eau à 45 °C, ajouter sous forte agitation les éléments secs préalablement mélangés ensemble, pasteuriser à 85 °C, mixer. Refroidir rapidement à +4 °C, maturer 4 heures minimum. Ajouter la purée de fruits et mixer avant de turbiner.

PROCESS:
Temperate water at 45 °C, add the dry ingredients after having mixed them together, mix strongly, pastorize at 85 °C, cool down quickly at +4 °C, leave in refrigerator for 4 hours minimum, add fruit puree, mix and whisk in ice cream machine.

FRUITS (FRUITS FRAIS)
FRESH FRUIT SORBETS (FRESH FRUITS, AVERAGE PROPORTIONING)

Eau / Water	950 g
Sucre / Sugar	770 g
Dextrose / Dextrose	70 g
Sirop de glucose / Glucose syrup	180 g
Fruit frais / Fresh fruit	1900 g
Base fruit 50 Agrimontana / Agrimontana fruit base 50	130 g

PROCEDURE:
Tempérer l'eau à 45 °C, ajouter sous forte agitation les éléments secs préalablement mélangés ensemble, pasteuriser à 85 °C, mixer. Refroidir rapidement à +4 °C, maturer 4 heures minimum. Ajouter la purée de fruits et mixer avant de turbiner.

PROCESS:
Temperate water at 45 °C, add the dry ingredients after having mixed them together, mix strongly, pastorize at 85 °C, cool down quickly at +4 °C, leave in refrigerator for 4 hours minimum, add fruit puree, mix and whisk in ice cream machine.

BASE NEUTRE 5 BASE NEUTRO 5

CHOCOLAT 100% CHOCOLATE 100%

Lait entier / Whole milk	1036 g
Sucre inverti (Trimoline) / Inverted sugar (Trimoline)	140 g
Poudre de lait 0%MG / Milk powder 0%MG	140 g
Sucre saccharose / Saccharose sugar	70 g
Dextrose / Dextrose	50 g
Neutro 5 Agrimontana / Agrimontana Neutro 5	7 g
Pure pâte de cacao Sur Del Lago 100% Domori / Pure cocoa paste 100% Sur Del Lago Domori	200 g

PROCEDURE:
Recette pour 1 l de lait / d'eau.
Mélanger le Neutro 5 Agrimontana avec 10 fois son poids en sucre. Eventuellement, fondre le beurre de la recette. Tiédir le lait ou l'eau pour un sorbet. Ajouter la poudre de lait à 25 °C et mixer. Ajouter les sucres à 30 °C et mixer. Ajouter la crème et/ou le beurre fondu à 35 °C et mixer. Ajouter les jaunes à 40 °C et mixer. Ajouter le Neutro 5 à 45 °C mélangé préalablement au sucre. Ajouter l'arôme et mixer. Pasteuriser à 85°C, mixer. Refroidir rapidement à +4 °C. Filmer au contact, réserver au froid. Maturer idéalement de 12 à 24h pour développer arôme & goût. Ajouter éventuellement les purées de fruit. Mixer de nouveau puis turbiner.
A l'extrusion, incorporer les garnitures et/ou les marbrages. Mouler éventuellement et surgeler rapidement à cœur. Identifier les productions pour leur stockage à -18 °C.

PROCESS:
Recipe for 1 l of milk / water.
Mix Neutro Agrimontana 5 with 10 times its weight in sugar. If desired, melt butter in the recipe. Warm the milk or water to a sorbet. At 25 °C, add milk powder, mix. At 30 °C, add the sugar, mix. At 35 °C, add cream and / or melted butter, mix. At 40 °C, add the yolks, mix. At 45 °C, add 5 Neutro premixed sugar. Add flavor and mix. Pasteurize at 85 °C, mix. Cool rapidly to 4 °C. Cover with the film on contact, refrigerate. Maturer ideally 12 to 24 hours to develop flavor & taste. Possibly add fruit purees. Mix again and freeze.
In extrusion, add toppings and / or marbling. Possibly mold and freeze quickly at heart. Identify products for storage at -18 °C.

AUTRES
OTHERS

NOUGATINE AUX GRAINES DE FÊVES GRILLEES
TOASTED BROAD BEANS NOUGATINE

Beurre / Butter	125 g
Lait / Milk	50 g
Glucose / Glucose	50 g
Sucre semoule / Caster sugar	150 g
Pectine NH / Pectine NH	2,5 g
Graines de fèves grillées Sambirano Domori / Sambirano Cocoa toasted broad beans	250 g

PROCEDURE:
Mélanger ensemble le sucre et la pectine à sec dans un cul de poule. Dans une casserole mettre le beurre, le lait, le glucose et ajouter le premier mélange puis faire bouillir l'ensemble à première ébullition. Ajouter les graines de fèves grillées puis étaler sur plaque entre deux feuilles de papier cuisson. Cuire à 140 °C oura ouvert jusqu'à ce que vous ne voyez plus de bouillonnement. Laisser refroidir et concasser très finement. Réserver au sec.

PROCESS:
Blend together sugar and pectine in a large saucepan. Put butter, milk, glucose in a pan and add the first preparation, make it boilled until the first boiling. Add toasted broad beans and lay down on a plate between two cooking papers. Bake at 140 °C opened valve until you don't see anymore bubbling. Let it cool down and crush very finely. Store in a dry place.

PÂTE À TARTINER CHOCOLATE SPREAD

Gianduja noir / Black gianduja	500 g
Praliné 60% de noisettes lisse / Praline 60% hazelnut, smooth	300 g
Praliné 60% d'amandes et noisettes lisses / Praline 60% almond and hazelnut, smooth	200 g
Huile de noisette / Hazelnut oil	50 g
Gousse de vanille grattée / Grated vanilla pod	1

PROCEDURE:
Fondre le Gianduja, mélanger aux pralinés, huile de noisette et vanille grattée. Mettre en pots.

PROCESS:
Melt the Gianduja, mix with the pralines, hazelnut oil and grated vanilla pod. Put into pots.

CHOCOLAT EN POUDRE POUR CHOCOLAT CHAUD
CHOCOLATE POWDER FOR HOT CHOCOLATE

Cacao pâte Domori / Domori cocoa paste 100%	1000 g
Cacao poudre Domori Aromatico / Domori Aromatico cocoa powder	250 g
Base Easy Weight Crème / Easy Weight Cream Base	600 g
Sucre / Sugar	550 g
Gousses de vanille grattées / Grated vanilla pods	2

PROCEDURE:
Mixer au cutter à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'une poudre. À la demande préparer le chocolat chaud en intégrant 170 à 200 g de chocolat en poudre par litre de lait bouillant. Fouetter pour mousser. Chaque origine de cacao Domori 100% apportera un goût et une personnalité différente.

PROPOSITIONS D'AROMATISATIONS
Infuser de la cannelle ou autres épices dans le lait. Remplacer le tiers du lait par de la purée de Framboise Agrimontana. Mixer la pâte d'amande Marzipan dans le litre de lait chaud. Mixer 70 g de praliné lisse dans le lait pour un chocolat chaud aux parfums de fruits secs.

PROCESS:
Mix with the cutter at medium speed until you obtain a powder. Prepare the hot chocolate on demand, using 170 to 200g of chocolate powder per litre of boiling milk. Whip until frothy. Each Domori 100% cocoa paste will provide a different flavour and personality according to its origin.

SUGGESTED FLAVOURINGS
Infuse with cinnamon or other spices in the milk. Replace a third of the milk with Agrimontana raspberry purée. Mix the Marzipan in the litre of hot milk. Mix the smooth praline in the milk for hot chocolate with dried fruit flavours.

THE WHOLE BOOK OF DOMORI

The way to use Domori
Mode d'emploi de Domori

GAMME PROFESSIONNELLE DOMORI
DOMORI PROFESSIONAL LINE

Distributeur pour l'étranger / International Distributor:
Agriland s.a.m.
27 Blvd. d'Italie - 98000 Montecarlo - Monaco
Tel. +377 93306173 - Fax +377 93150120
agriland@agriland.mc
www.agriland.mc

DOMORI

CACAO CULTURE

Domori srl Via Pinerolo 72/74 - 10060 None (TO) Italia - tel. +39 011 98.63.465 fax +39 011 99.04.601
www.domori.com

gruppo illy